Niveau(x) d'enseignement: 4 Numéro EDUQ : 8170473
Centre d'intérêt: 94

Latulippe, Jacques, 1950-.

L'évaluation des travaux pratiques en cuisine professionnelle : guide pédagogique ; cahier d'exercices / Jacques Latulippe. -- Sherbrooke : Université de Sherbrooke, Programme de perfectionnement des maîtres en enseignement professionnel, 1981, c1980.
ii, 204 f. ; 28 cm.

Bibliographie: p. 204. Glossaire: p. 201-202.

Cote Dewey: 641.5'07/L365e Cote LC: TX/661

Descripteur(s): *Techniques humaines *Evaluation par l'enseignant *Evaluation de l'apprentissage *Evaluation formative *Evaluation sommative *Secondaire (Niveau)

Identificateur(s) de sujet: *Cuisine professionnelle

Ce guide pédagogique est le résultat de l'implantation, de l'analyse et de la révision d'une recherche effectuée en 1980 par l'auteur. Il comprend, à l'intention de l'enseignant du secondaire, des grilles d'évaluation formative et sommative pour 27 préparations culinaires synthèses. Les grilles 1 à 9 servent à évaluer l'ensemble des habiletés manuelles en cuisine professionnelle au Secondaire IV, les grilles 17 à 23 jouent le même rôle en Secondaire V. Les autres grilles évaluent des exercices supplémentaires. L'utilisation de ces grilles doit améliorer les performances de l'étudiant en mettant à jour ses faiblesses de sorte qu'une intervention palliative soit possible.

Type de document: d
Notice(s) connexe(s): 8170320
Financement: Bénéficiaire - Université de Sherbrooke
Organisme(s) source(s) - MEQ - DGES
Programme(s) de subvention - PPMEP
Auteur de l'analyse: gc

E D U Q 8170473

GUIDE
PEDAGOGIQUE

L'EVALUATION DES TRAVAUX PRATIQUES EN CUISINE PROFESSIONNELLE

JACQUES LATULIPPE

PROGRAMME DE PERFECTIONNEMENT
DES MAITRES EN ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL
UNIVERSITE DE SHERBROOKE

CAHIER D'EXERCICES

E D U Q 8170473

GUIDE
PEDAGOGIQUE

L'EVALUATION DES TRAVAUX PRATIQUES EN CUISINE PROFESSIONNELLE

JACQUES LATULIPPE

PROGRAMME DE PERFECTIONNEMENT
DES MAITRES EN ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL
UNIVERSITE DE SHERBROOKE

CAHIER D'EXERCICES

JACQUES LATULIPPE

L'EVALUATION DES TRAVAUX PRATIQUES EN CUISINE PROFESSIONNELLE

P.P.M.E.P. - SHERBROOKE 1981

Cette recherche a été réalisée grâce à la subvention octroyée par le ministère de l'Education du Québec au programme de perfectionnement des maîtres en enseignement professionnel (P.P.M.E.P.) de l'Université de Sherbrooke.

Distribution: *Monsieur Jacques Latulippe*
735, rue Genest
Sherbrooke, Québec
J1K 1Z7

Copyright, Ottawa 1980

Dépôt légal - Ottawa & Québec

Tous droits de reproduction sont interdits sans l'autorisation écrite de l'auteur.

PARTICIPANTS A LA RECHERCHE

Monsieur Guy Robidas, premier responsable, Université de Sherbrooke

Monsieur Jacques Latulippe, chercheur principal, Université de Sherbrooke

Monsieur Denis Rhéaume, chercheur, Université Laval

Monsieur Laurent Garneau, assistant, Université de Sherbrooke

Mademoiselle Carole Sévigny, secrétaire, Université de Sherbrooke

Monsieur André Philibert, enseignant, C.S.R. Estrie

Madame Laura Boulet, enseignante, C.S.R. Estrie

Monsieur Michel Busque, enseignant, C.S.R. La Chaudière

Monsieur Roger Royer, enseignant, C.S.R. Abitibi

Monsieur Réal Barette, enseignant, C.S.R. Lanaudière

Monsieur Henri-Paul Doyon, enseignant, C.S.R. Yamaska

Madame Jeannette Malo, enseignante, C.S.R. St-François

Monsieur Georges Michaud, enseignant, C.S.R. Grand-Portage

Madame Andrée Bergeron, enseignante, C.S.R. Lapointe

Monsieur Nolin Paquette, enseignant, C.S.R. Chaudière

AVIS AU LECTEUR

Ce guide pédagogique comprend un cahier d'exercices et le guide du formateur. Il résulte de l'implantation, de l'analyse et de révision d'une recherche effectuée en 1980 par Jacques Latulippe.

Le lecteur désireux de recevoir de plus amples informations sur le cadre théorique sous-jacent à ces grilles, n'a qu'à consulter le mémoire de maîtrise de Jacques Latulippe intitulé: "Le développement d'un outil d'évaluation formative pour les travaux pratiques en cuisine professionnelle". Le document est déposé à l'Université de Sherbrooke.

Table des matières

Introduction 2

Présentation des grilles 3

Grilles dont les PCS ne sont pas pointées d'un astérisque 4

Grilles dont les PCS sont pointées d'un astérisque 4

Principe de notation 5

Liste des grilles d'évaluation 6

Les grilles d'évaluation 8

Glossaire 200

Références 203

Introduction

Ce cahier d'exercices comprend vingt-sept (27) grilles devant servir à l'évaluation des travaux pratiques des étudiants en cuisine professionnelle. Ces grilles constituent des outils utilisables tant à des fins formatives que sommatives. Tout au long de leur élaboration, nous nous sommes inspirés du concept de la pédagogie de la maîtrise. Ces grilles vous fourniront un "feed back" de qualité, vous permettant d'orienter votre enseignement correctif au regard des difficultés qu'éprouvent les étudiants.

Pour vous assurer une qualité d'information sur les apprentissages des étudiants, nous considérons comme primordial que vous contrôliez auparavant le niveau de maîtrise des connaissances de ces derniers. Ainsi, avant de faire effectuer une préparation culinaire assurez-vous à l'aide d'un examen écrit que l'étudiant connaît le mode opératoire, les ingrédients et l'équipement nécessaires pour telle ou telle préparation. Sans quoi, il vous sera impossible de déceler la cause des erreurs; celles-ci en effet peuvent être attribuées à divers facteurs: absence d'information (manque de connaissances), difficultés manuelles, (manque d'aisance) et/ou incapacité à effectuer un geste.

L'utilisation adéquate de ces grilles vous permettra d'améliorer le degré de maîtrise des apprentissages de vos étudiants en vous révélant leurs réelles faiblesses. Il vous faudra par la suite organiser des stratégies pour permettre à l'étudiant d'améliorer ses propres performances.

Présentation des grilles

Suite à la recherche effectuée en 1980, nous avons identifié des PCS de niveau secondaire IV et de niveau secondaire V. Dans le guide du formateur vous trouverez les tableaux illustrant le degré de concordance entre les modules du niveau IV et du niveau V, et les PCS choisies.

Grilles dont les "PCS" ne sont pas pointées d'un astérisque

Pour le niveau secondaire IV les grilles PCS 1 à PCS 9 inclusivement, sont celles identifiées comme indispensables pour vérifier adéquatement l'ensemble des habiletés manuelles du cours. Pour le niveau secondaire V ce sont les grilles PCS 17 à PCS 23 inclusivement, qui serviront à vérifier adéquatement l'ensemble des habiletés manuelles du cours.

Grilles dont les "PCS" sont pointées d'un astérisque

Sachant que les grilles 1 à 9 ne sont pas les seuls choix possibles, nous avons présenté quelques exemples supplémentaires. Les PCS 10* à PCS 16* s'adressent au secondaire IV alors que les PCS 24* à PCS 27* s'adressent au secondaire V. Par exemple, au lieu de faire confectionner la PCS 2 à un étudiant, vous pouvez en premier lieu lui faire confectionner la PCS 11*.

PRINCIPE DE NOTATION

Chaque unité comporte 4 sous-unités. L'étudiant reçoit la note prévue pour l'unité à partir du moment où il est clair qu'il a réussi au moins 3 sous-unités.

Si l'étudiant réussit l'unité, l'évaluateur encercle le nombre de points prévus dans la colonne positive marquée d'un signe "plus". Si l'étudiant ne réussit pas l'unité, l'évaluateur encercle le nombre de points prévus dans la colonne négative marquée d'un signe "moins".

Si l'évaluateur décide de ne pas noter une unité parce qu'il ne la juge pas utile ou qu'il se considère incapable de donner une note juste, ça ne pose aucun problème. Dans ce cas, l'évaluateur n'a qu'à passer par-dessus l'unité concernée et ne rien encercler.

Le résultat total s'obtient de la façon suivante:

$$\left(\frac{\text{somme de la colonne positive}}{\text{somme de la colonne positive} + \text{somme de la colonne négative}} \right) \times 100 = N$$

Liste des grilles d'évaluation

PCS 1 Assortiment de sandwichs 8

PCS 2 Crème de céleri 15

PCS 3 Rôti de porc, au jus 23

PCS 4 Pâté de poulet à l'américaine 30

PCS 5 Un déjeuner complet 38

PCS 6 Nouilles au beurre 45

PCS 7 Tarte aux pommes 51

PCS 8 Salade du chef 58

PCS 9 Macédoine de légumes au beurre 64

PCS 10* Potage cultivateur 71

PCS 11* Crème de tomates 78

PCS 12* Foie de veau à l'anglaise 86

PCS 13* Spaghetti, sauce à la viande 92

PCS 14* Quiche Lorraine 100

PCS 15* Salade de chou 107

PCS 16* Oeufs farcis 113

PCS 17 Assortiment de canapés 119

PCS 18 Crème de volaille, Marie-Louise 126

PCS 19 Coquille de pétoncles 134

PCS 20 Sauté de boeuf, bourguignon 142

PCS 21 Pommes de terre Biarritz 150

PCS 22 Salade Waldorf 157

PCS 23 Mille-feuilles 163

PCS 24* Brocoli au gratin 171

PCS 25* Consommé Brunoise 178

PCS 26* Brochette de filet mignon sur riz pilaw 186

PCS 27* Gâteau St-Honoré 193

PCS 1

Assortiment de sandwichs

PCS 1

ASSORTIMENT DE SANDWICHS

	+	-
1.0 Mise en place		
1.1 La rédaction du bon de commande	1.5	1.5
- Les dates de commande et de livraison figurent sur le bon de commande - Les aliments nécessaires sont mentionnés - Les quantités requises sont déterminées - Le bon de commande est signé par l'étudiant		
1.2 La disposition des aliments	1.5	1.5
- Les aliments sont déposés à l'endroit approprié - Les aliments sont déposés selon leur ordre d'utilisation - Les aliments requis sont à la portée de la main - Les aliments sont étalés et non entassés		
1.3 La disposition de l'équipement	1.5	1.5
- L'équipement est placé au bon endroit - L'équipement est facilement accessible - L'équipement requis est réduit au minimum - L'équipement est étalé et non entassé		
1.4 La qualité des aliments utilisés	1.5	1.5
- Le choix des aliments s'effectue en fonction de leur utilisation - L'état des aliments est vérifié lors de l'utilisation - La température des aliments est vérifiée lors de l'utilisation - L'équilibre entre la qualité et le coût des aliments est contrôlé		
1.5 L'utilisation de l'espace	1.5	1.5
- Une superficie minimale est utilisée - L'étudiant évite les pas inutiles - Chaque geste de l'étudiant favorise la progression dans le travail - L'étudiant possède le sens de l'orientation		
2.0 Mesure des ingrédients		
2.6 L'utilisation des outils de mesure	8.0	8.0
- Toutes les masses furent pesées - Tous les volumes furent mesurés - Le degré de précision obtenu rejoint les normes - Le temps requis pour effectuer les mesures rejoint les normes		

	+	-
3.0 Préparations préliminaires des aliments		
3.7 Le ramollissement du beurre	1.5	1.5
- Le beurre est amené à la température ambiante		
- Le beurre est malaxé ou fouetté		
- Le beurre forme un "ruban" lors du malaxage ou du fouettage		
- Le beurre est sans grumeau		
3.8 La préparation des légumes	1.5	1.5
- Le céleri est débarrassé de toutes les parties terreuses		
- Le céleri est pelé		
- Les parures seront conservées au frais		
- Le citron est nettoyé		
3.9 La coupe des légumes	1.5	1.5
- Le céleri est coupé en brunoise		
- Les cornichons sont coupés en brunoise		
- Les olives sont hachées		
- Les coupes sont régulières		
3.10 La préparation des viandes	1.5	1.5
- Le jambon cuit est découenné et dégraissé		
- Le jambon est haché à la grille 1/16		
- Le poulet est désossé sans perte		
- Le poulet est haché à la grille 1/16		
3.11 La manipulation des couteaux	1.5	1.5
- Le couteau est maintenu fermement		
- Le mouvement de scie est effectué pour la coupe de la brunoise		
- Les doigts sont recourbés vers l'intérieur pour le travail		
- Les gestes sont assez rapides		
4.0 Préparations pour la cuisson		
4.12 La préparation d'une chauffante pour les oeufs	8.0	8.0
- La casserole est utilisée pour la cuisson des oeufs		
- Les oeufs sont déposés délicatement dans la casserole		
- La casserole est remplie d'eau froide		
- Les oeufs sont submergés dans la casserole		
5.0 Cuisson		
5.13 La cuisson des oeufs	12.0	12.0
- L'eau est portée rapidement au point d'ébullition		
- L'ébullition est prolongée		
- Les oeufs demeurent submergés durant toute la cuisson		
- La cuisson dure de dix à 12 minutes à compter du début de l'ébullition		

	+	-
6.0 <u>Traitement après cuisson</u>		
6.14 <u>L'écaillage des oeufs</u>	1.0	1.0
- Rafraîchir rapidement les oeufs		
- Les laisser baigner dans l'eau froide quelques minutes		
- Les écailler rapidement		
- Ne laisser aucune partie d'écaille		
6.15 <u>La confection de la garniture aux oeufs</u>	1.0	1.0
- Ecraser les oeufs à l'aide d'un pilon ou d'un chinois		
- Ajouter les légumes et mélanger délicatement		
- Assaisonner progressivement		
- Lier le tout avec la quantité de mayonnaise requise		
6.16 <u>La confection de la garniture au jambon</u>	1.0	1.0
- Ajouter les cornichons et mélanger délicatement		
- Lier avec la quantité de mayonnaise requise		
- Assaisonner en excluant le sel		
- Vérifier l'assaisonnement et corriger si nécessaire		
6.17 <u>La confection de la garniture au poulet</u>	1.0	1.0
- Ajouter le céleri et mélanger délicatement		
- Ajouter les assaisonnements et le jus de citron		
- Lier le tout avec la quantité de mayonnaise requise		
- Vérifier l'assaisonnement et corriger si nécessaire		
6.18 <u>La confection des sandwichs</u>	1.0	1.0
- Tartiner les tranches de pain avec le beurre ramolli		
- Etendre uniformément la garniture sur une tranche et recouvrir		
- Disposer les deux tranches de pain dans le même sens		
- Couvrir la surface entière avec la garniture		
6.19 <u>La conservation</u>	1.0	1.0
- Recouvrir les sandwichs d'un linge légèrement humide		
- Déposer chaque variété dans des cabarets différents		
- Déposer au réfrigérateur		
- Effectuer ces tâches rapidement		
6.20 <u>Le découpage des sandwichs</u>	1.0	1.0
- Utiliser un tranche-lard dentelé		
- Enlever toutes les croûtes sans écraser les sandwichs		
- Couper les sandwichs en différentes formes		
- Exécuter une coupe régulière		

	+	-
7.0 Préparation		
7.21 La disposition des sandwichs - Les ranger dans un torpilleur ou un plat de service - Placer la garniture vers le haut - Répartir les variétés - Les disposer avec symétrie	4.0	4.0
7.22 La décoration - Poser des papiers dentelles sur le torpilleur ou le plat de service - Centrer les papiers dentelles - Respecter l'alternance des couleurs lors de la disposition des sandwichs - Décorer de persil frais selon la quantité requise	4.0	4.0
7.23 Le contrôle des portions - Respecter les directives quant au nombre de portions - Contrôler l'uniformité de l'épaisseur de la garniture sur les différents sandwichs - Suivre les normes quant à la quantité de garniture - S'assurer que la garniture ne déborde pas le sandwich	4.0	4.0
8.0 Evaluation du produit final		
8.24 L'apparence au service - Les rebords des sandwichs ne sont pas arrondis - Les sandwichs n'ont pas séché - La garniture a gardé sa couleur originale - Les couleurs s'harmonisent bien	3.0	3.0
8.25 La température au service - Les sandwichs sont à la température ambiante ou très légèrement frais - Le torpilleur ou plat de service est légèrement frais ou à la température ambiante - Le pain a conservé sa fraîcheur - Le persil est très légèrement frais	3.0	3.0
8.26 Le goût - Chaque variété de sandwich est bien assaisonnée - Le sandwich au jambon laisse goûter légèrement le goût de fumé de cette viande - Les sandwichs ne goûtent pas uniquement la mayonnaise - Les sandwichs ne goûtent pas le beurre	3.0	3.0

		+	-
8.27	<u>La texture</u>	3.0	3.0
	- Les garnitures ont une consistance moyenne - La texture du jambon et du poulet est légèrement granuleuse - La garniture aux oeufs est sans grumeau - La garniture n'adhère pas au palais		
9.0	<u>Temps de confection</u>		
9.28	<u>Le temps de confection</u>	12.0	12.0
	- Pas plus de 15 minutes que le temps requis - Pas plus de dix minutes que le temps requis - Pas plus de cinq minutes que le temps requis - Selon le temps requis		
10.0	<u>Propreté et sécurité</u>		
10.29	<u>La propreté personnelle</u>	2.5	2.5
	- Le lavage des mains s'effectue avant le travail et au besoin - Les ongles sont courts et propres - Les uniformes sont sans tache - Les souliers sont très blancs		
10.30	<u>La propreté de l'équipement</u>	2.5	2.5
	- Il n'y a aucun cerne dans les casseroles et plats de service - La grille du hachoir à viande est nettoyée à fond - Les cuillères sont sans cerne - Les couteaux sont essuyés avant et après l'utilisation		
10.31	<u>Le nettoyage du poste de travail</u>	2.5	2.5
	- Le lavage adéquat des tables après l'utilisation est exécuté - Le lavage adéquat des planches de travail après l'utilisation est fait - Le lavage adéquat de l'équipement après l'utilisation est réalisé - Si nécessaire, le balayage et/ou le lavage du plancher à la fin du travail est fait		
10.32	<u>La manipulation sécuritaire de l'équipement et des aliments</u>	2.5	2.5
	- Aucun aliment glissant n'est laissé sur le plancher - Les couteaux sont utilisés selon les règles - Les normes de sécurité pour l'utilisation des poêles au gaz et/ou électriques sont respectés - Il n'y a pas de bruits exagérés lors de la manipulation de l'équipement		

	+	-
10.33 La fermeture des éléments chauffants	2.5	2.5
- La fermeture ne s'effectue pas plus de trois minutes après la fin de l'utilisation		
- La fermeture ne s'effectue pas plus de deux minutes après la fin de l'utilisation		
- La fermeture ne s'effectue pas plus d'une minute après la fin de l'utilisation		
- La fermeture s'effectue dès la fin de l'utilisation		
TOTAUX		
SOMME DES TOTAUX		

$$\left(\frac{\text{SOMME DE LA COLONNE POSITIVE}}{\text{Somme de la colonne positive} + \text{Somme de la colonne négative}} \right) \times 100 = \quad \%$$

PCS 2

CREME DE CELERI

PCS 2

CREME DE CELERI

	+	-
1.0 Mise en place		
1.1 La rédaction du bon de commande	1.5	1.5
- Les dates de commande et de livraison figurent sur le bon de commande - Les aliments nécessaires sont mentionnés - Les quantités requises sont déterminées - Le bon de commande est signé par l'étudiant		
1.2 La disposition des aliments	1.5	1.5
- Les aliments sont déposés à l'endroit approprié - Les aliments sont déposés selon leur ordre d'utilisation - Les aliments requis sont à la portée de la main - Les aliments sont étalés et non entassés		
1.3 La disposition de l'équipement	1.5	1.5
- L'équipement est placé au bon endroit - L'équipement est facilement accessible - L'équipement requis est réduit au strict minimum - L'équipement est étalé et non entassé		
1.4 La qualité des aliments utilisés	1.5	1.5
- Le choix des aliments s'effectue en fonction de leur utilisation - L'état des aliments est vérifié lors de l'utilisation - La température des aliments est vérifiée lors de l'utilisation - L'équilibre entre la qualité et le coût des aliments est contrôlé		
1.5 L'utilisation de l'espace	1.5	1.5
- Une superficie minimale est utilisée - L'étudiant évite les pas inutiles - Chaque geste de l'étudiant favorise la progression dans le travail - L'étudiant possède le sens de l'orientation		
2.0 Mesure des ingrédients		
2.6 L'utilisation des outils de mesure	8.0	8.0
- Toutes les masses furent pesées - Tous les volumes furent mesurés - Le degré de précision obtenu rejoint les normes - Le temps requis pour effectuer les mesures rejoint les normes		

	+	-
3.0 Préparations préliminaires des aliments		
3.7 La préparation du céleri	1.5	1.5
- La base du céleri est débarrassée de toute impureté - Le pied du céleri est tronçonné - Les tiges devant servir à la garniture sont débarrasées de leurs feuilles - Les tiges devant servir à la garniture seront pelées		
3.8 Le parage des légumes	1.5	1.5
- Enlever la pelure de l'oignon - Enlever les extrémités des oignons - Enlever les extrémités des tiges de céleri - Réduire les pertes au minimum		
3.9 La coupe des légumes	1.5	1.5
- Le choix de la coupe appropriée - La régularité de la forme - La régularité de la grosseur - L'absence de perte		
3.10 La manipulation des couteaux	1.5	1.5
- Le couteau est maintenu fermement - Le mouvement de scie est effectué pour la coupe de la brunoise - Les doigts sont recourbés vers l'intérieur pour le travail - Les gestes sont assez rapides		
3.11 La préparation du fond	1.5	1.5
- Le concassage des os à la grosseur requise - Le mouillement des os à l'eau froide - Le blanchiment des os - Le rinçage des os		
4.0 Préparations pour la cuisson		
4.12 L'ouverture de la source de chaleur au moment opportun	4.0	4.0
- Le temps écoulé entre l'ouverture et l'utilisation - L'obtention, au moment opportun, de la température requise - Le temps nécessaire pour l'obtention de la bonne température - Le maintien d'une chaleur régulière		
4.13 La confection du fond	4.0	4.0
- L'addition d'une mirepoix - L'addition d'un bouquet garni - Le mouillement à l'eau froide - La quantité des assaisonnements ajoutés		

	+	-
5.0 Cuisson		
5.14 La cuisson du fond	1.5	1.5
- Maintenir une température régulière - Obtenir une faible ébullition - Cuire durant au moins quatre heures - Vérifier l'assaisonnement et passer à l'étamine		
5.15 Suer la mirepoix	1.5	1.5
- La mirepoix ne contient pas de carotte - Le corps gras est très chaud - La marmite utilisée retient la chaleur - Le suage est maintenu jusqu'à la transparence des légumes		
5.16 Singer les légumes	1.5	1.5
- Ajouter progressivement la farine - Remuer vigoureusement à la cuillère de bois ou au fouet - Cuire légèrement la farine - S'assurer qu'aucun aliment ne colle au fond		
5.17 Le mouillement et la cuisson	1.5	1.5
- Le choix du fond de cuisson - Le fond doit être chaud - Le transvasement du fond est effectué rapidement - Une ébullition régulière est maintenue		
5.18 La vérification de l'assaisonnement	1.5	1.5
- Vérifier à la mi-cuisson - Ajouter les assaisonnements requis - Terminer la cuisson avant de réassaisonner - Regoûter à la fin de la cuisson		
5.19 La qualité de la cuisson	1.5	1.5
- Les légumes de la mirepoix se réduisent en purée - Le légume de base se réduit en purée - Le roux est cuit - La garniture pochée demeure croustillante		
5.20 Le temps de cuisson	1.5	1.5
- Saisir la mirepoix très rapidement - Rendre rapidement au point d'ébullition après le mouillement des os - Obtenir rapidement l'ébullition après le mouillement avec le fond - Maintenir une ébullition régulière		

	+	-
6.0 Traitements après cuisson		
6.21 Le passage de la crème	2.0	2.0
- Utiliser le chinois approprié - Utiliser le bain-marie approprié - Remuer les aliments à l'aide d'une cuillère à bec - Presser légèrement les aliments sur les parois du chinois		
6.22 L'addition de la garniture	2.0	2.0
- Le choix de la coupe pour la garniture - Le degré de cuisson de la garniture - Le moment de l'addition de la garniture - La température de la garniture lors de son addition au potage		
6.23 Le crémage	2.0	2.0
- La fraîcheur de la crème - Le choix de la catégorie de crème utilisée - Le chauffage de la crème avant son addition - La température du potage lors de cette liaison		
6.24 La conservation de la crème selon l'utilisation	2.0	2.0
- Conserver la crème au bain-marie - Remuer occasionnellement - Enlever la partie agglutinée avant le service - Réchauffer la crème en évitant de la faire rebouillir		
7.0 Présentation		
7.25 Le choix du couvert	3.0	3.0
- Utiliser un bol à potage (bol à soupe) - S'assurer que le bol est propre et sans brisure - Utiliser l'assiette appropriée - S'assurer que l'assiette est propre et sans brisure		
7.26 Le transvasement	3.0	3.0
- Remuer avant chaque transvasement - Utiliser la louche appropriée - Eviter les coulisses sur le bol et/ou dans l'assiette - Assurer l'uniformité et la rapidité du transvasement		
7.27 La décoration	3.0	3.0
- Utiliser du papier dentelle - Centrer le papier dentelle - La présence de garniture à la surface - Assurer la présence d'un bouquet de persil		

	+	-
7.28 Le contrôle des portions - Le respect des directives - Le choix de la louche requise - L'uniformité de la quantité de garniture - L'uniformité des portions	3.0	3.0
8.0 Evaluation du produit final		
8.29 L'apparence au service - La couleur est d'un vert pâle - Aucune partie agglutinée n'apparaît à la surface - Le persil est très frais - La garniture est apparente	2.5	2.5
8.30 La température au service - Le potage est très chaud - Le bol est très chaud - L'assiette est très chaude - Le persil est à la température ambiante	2.5	2.5
8.31 La qualité de la cuisson - La garniture est légèrement croustillante - Aucun aliment n'a collé à la casserole - Aucun aliment n'a rôti - Le potage ne présente aucune granule en suspension (sauf la garniture)	2.5	2.5
8.32 L'onctuosité - La consistance est moyenne - Le potage n'adhère pas au palais - Le potage n'adhère pas à la cuillère - Le potage est moelleux au palais	2.5	2.5
8.33 Le goût - Le potage ne goûte pas la farine - Le potage fait ressortir le goût du céleri - L'assaisonnement est équilibré - Le fond de mouillement est corsé	2.5	2.5

	+	-
9.0 Temps de confection		
9.34 Le temps de confection - Pas plus de 30 minutes que le temps requis - Pas plus de 20 minutes que le temps requis - Pas plus de dix minutes que le temps requis - Selon le temps requis	12.0	12.0
10.0 Propreté et sécurité		
10.35 La propreté personnelle - Les mains sont lavées avant le travail et au besoin - Les ongles sont courts et propres - Les uniformes sont sans tache - Les souliers sont très blancs	2.5	2.5
10.36 La propreté de l'équipement - Les casseroles sont sans cerne - Les tiges du fouet sont lisses - Les cuillères sont lisses et sans cerne - Les couteaux sont essuyés avant et après usage	2.5	2.5
10.37 Le nettoyage du poste de travail - Le lavage adéquat des tables après l'utilisation est exécuté - Le lavage adéquat des planches de travail après l'utilisation est fait - Le lavage adéquat de l'équipement après l'utilisation est réalisé - Si nécessaire, le balayage et/ou le lavage du plancher à la fin du travail est fait	2.5	2.5
10.38 La manipulation sécuritaire de l'équipement et des aliments - Aucun aliment glissant n'est laissé sur le plancher - Les couteaux sont utilisés selon les règles - Les normes de sécurité concernant l'utilisation des poêles au gaz et/ou électriques sont respectées - Il n'y a pas de bruits exagérés lors de la manipulation de l'équipement	2.5	2.5

	+	-
10.39 La fermeture des éléments chauffants	2.5	2.5
- La fermeture ne s'effectue pas plus de trois minutes après la fin de l'utilisation		
- La fermeture ne s'effectue pas plus de deux minutes après la fin de l'utilisation		
- La fermeture ne s'effectue pas plus d'une minute après la fin de l'utilisation		
- La fermeture s'effectue dès la fin de l'utilisation		
TOTAUX		
SOMME DES TOTAUX		

$$\left(\frac{\text{SOMME DE LA COLONNE POSITIVE}}{\text{Somme de la colonne positive} + \text{Somme de la colonne négative}} \right) \times 100 = \quad \%$$

PCS 3

ROTI DE PORC, AU JUS

PCS 3

ROTI DE PORC, AU JUS

	+	-
1.0 Mise en place		
1.1 La rédaction du bon de commande - Les dates de commande et de livraison figurent sur le bon de commande - Les aliments nécessaires sont mentionnés - Les quantités requises sont déterminées - Le bon de commande est signé par l'étudiant	1.5	1.5
1.2 La logique de disposition des aliments - Les aliments sont déposés à l'endroit approprié - Les aliments sont déposés selon leur ordre d'utilisation - Les aliments requis sont à la portée de la main - Les aliments sont étalés et non entassés	1.5	1.5
1.3 La logique de disposition de l'équipement - L'équipement est placé au bon endroit - L'équipement est facilement accessible - L'équipement requis est réduit au minimum - L'équipement est étalé et non entassé	1.5	1.5
1.4 La qualité des aliments utilisés - Le choix des aliments s'effectue en fonction de leur utilisation - L'état des aliments est vérifié lors de l'utilisation - La température des aliments est vérifiée lors de l'utilisation - L'équilibre entre la qualité et le coût des aliments est contrôlé	1.5	1.5
1.5 L'utilisation de l'espace - Une superficie minimale est utilisée - L'étudiant évite les pas inutiles - Chaque geste de l'étudiant favorise la progression dans le travail - L'étudiant possède le sens de l'orientation	1.5	1.5
2.0 Mesure des ingrédients		
2.6 L'utilisation des outils de mesure - Toutes les masses furent pesées - Tous les volumes furent mesurés - Le degré de précision obtenu rejoint les normes - Le temps requis pour effectuer les mesures rejoint les normes	8.0	8.0

	+	-
3.0 Préparations préliminaires des aliments		
3.7 La préparation des légumes	2.0	2.0
- Le parage du céleri - Le lavage du céleri - L'épluchage des oignons - Le lavage des tiges de persil		
3.8 La coupe des légumes	2.0	2.0
- Le choix de la coupe appropriée - La régularité de la forme - La régularité de la grosseur - L'absence de perte		
3.9 La coupe de la pièce de viande	2.0	2.0
- Le désossage de la pièce - L'enlèvement du surplus de gras - L'enlèvement du surplus de membranes - Le découpage de la portion requise à 5% près		
3.10 La manipulation des couteaux	2.0	2.0
- La façon de tenir les couteaux - Le mouvement de scie pour la coupe des légumes - Le travail avec la pointe du couteau à désosser - La position sécuritaire des doigts		
4.0 Préparations pour la cuisson		
4.11 L'assaisonnement des aliments	2.5	2.5
- L'assaisonnement du rôti sur toute sa longueur - L'assaisonnement du rôti aux deux extrémités - L'utilisation de thym et de moutarde sèche - L'utilisation des assaisonnements de base		
4.12 Le ficelage	2.5	2.5
- L'utilisation de la grosse corde à jambon - La régularité de l'espacement entre les ficelages - La liaison de chaque anneau sur le dessus - La tension modérée du ficelage		
4.13 L'ouverture de la source de chaleur au bon moment	2.5	2.5
- Le temps écoulé entre l'ouverture et l'utilisation - L'obtention de la température requise au bon moment - Le temps nécessaire pour l'obtention de la bonne température - Le maintien d'une chaleur régulière		

	+	-
5.0 Cuisson		
5.14 Saisir la viande	3.0	3.0
5.15 Le contrôle de la cuisson du rôti	3.0	3.0
5.16 Le degré de cuisson obtenu	3.0	3.0
5.17 Le temps de cuisson	3.0	3.0
6.0 Traitements après cuisson		
6.18 La conservation et le tranchage de la viande	2.0	2.0
6.19 La confection du déglaçage	2.0	2.0
6.20 La finition du jus	2.0	2.0

5.0 Cuisson

5.14 Saisir la viande

- Saisir la viande très vivement dans une rôtissoire déposée sur le poêle
- Continuer la cuisson à four très vif
- Saisir toutes les faces
- Diminuer la température après la saisie

5.15 Le contrôle de la cuisson du rôti

- Tourner le rôti régulièrement
- Arroser le rôti régulièrement de son gras
- Dégraisser à la mi-cuisson
- Ajouter la mirepoix et le bouquet aromatique trois quarts d'heure avant la fin de cuisson

5.16 Le degré de cuisson obtenu

- La mirepoix est cuite
- Les sucs de viande ne sont pas brûlés
- La viande est cuite au complet (sans laisser de parties rosées)
- Le rôti n'est desséché à aucun endroit

5.17 Le temps de cuisson

- Cuire rapidement la viande
- Obtenir rapidement le rissolage de la viande
- Maintenir une chaleur vive
- Respecter le temps de cuisson

6.0 Traitements après cuisson

6.18 La conservation et le tranchage de la viande

- La viande est tranchée à la sortie du four
- La viande est conservée à une chaleur humide
- La viande est conservée à une chaleur supérieure à 140°F
- Les tranches sont uniformes

6.19 La confection du déglaçage

- La rôtissoire est dégraissée
- Les sucs sont pincés
- Le mouillement est fait avec du fond
- Le remuage permet d'aller chercher les sucs

6.20 La finition du jus

- L'assaisonnement est moyen
- Le jus cuira durant au moins 20 minutes
- Le jus sera passé au chinois fin
- Le goût est vérifié au moins une fois

	+	-
6.21 <u>La disposition des aliments</u>	2.0	2.0
- Deux tranches sont servies dans l'assiette		
- Les tranches seront partiellement superposées		
- Le jus est nappé sur la viande		
- Le jus ne baigne pas tous les aliments		
7.0 <u>Présentation</u>		
7.22 <u>Le choix du couvert</u>	3.0	3.0
- L'utilisation de l'assiette appropriée		
- L'utilisation d'une saucière pour le jus additionnel		
- L'assiette est propre et sans brisure		
- L'assiette est chaude		
7.23 <u>Le contrôle des portions</u>	3.0	3.0
- Servir deux tranches par personne		
- Servir une portion de viande pesant environ 150 grammes		
- Napper de 40 à 50 ml de jus		
- Servir des tranches uniformes		
7.24 <u>Le transvasement</u>	3.0	3.0
- Utiliser la louche de 60 ml pour le jus		
- Utiliser des pinces pour déposer la viande		
- Remuer le jus avant chaque transvasement		
- Exécuter les gestes rapides		
7.25 <u>La décoration</u>	3.0	3.0
- Le jus demeure sous la viande		
- Le jus est d'un brun foncé		
- La viande n'est pas déchiquetée		
- Le bouquet de persil est bien placé		
8.0 <u>Evaluation du produit final</u>		
8.26 <u>L'apparence au service</u>	3.0	3.0
- La viande est d'un beau brun pâle		
- La viande n'a pas séché		
- Les tranches ne sont pas brisées		
- Le jus est limpide		
8.27 <u>La température au service</u>	3.0	3.0
- La viande est très chaude		
- Le jus est très chaud		
- L'assiette est très chaude		
- Le persil est à la température ambiante		

	+	-
8.28 <u>La qualité de la cuisson</u>	3.0	3.0
- Le degré de cuisson de la viande est conforme aux normes pour une viande blanche - La viande est rissolée sur les rebords - Le jus est bien réduit - La viande est tendre sous la dent		
8.29 <u>Le goût</u>	3.0	3.0
- Le goût de chacun des assaisonnements est facilement détecté - L'assaisonnement est équilibré - Le jus est corsé - Le porc a une saveur franche		
9.0 <u>Temps de confection</u>		
9.30 <u>Le temps de confection</u>	2.0	2.0
- Pas plus de 30 minutes que le temps requis - Pas plus de 20 minutes que le temps requis - Pas plus de dix minutes que le temps requis - Selon le temps requis		
10.0 <u>Propreté et sécurité</u>		
10.31 <u>La propreté personnelle</u>	2.5	2.5
- Le lavage des mains s'effectue avant le travail et au besoin - Les ongles sont courts et propres - Les uniformes sont sans tache - Les souliers sont très blancs		
10.32 <u>La propreté de l'équipement</u>	2.5	2.5
- Les casseroles sont propres - Les tiges du fouet sont parfaitement lisses - Les cuillères sont lisses - Les couteaux sont essuyés avant usage		
10.33 <u>Le nettoyage du poste de travail</u>	2.5	2.5
- Le lavage adéquat des tables après l'utilisation est exécuté - Le lavage adéquat des planches de travail après l'utilisation est fait - Le lavage adéquat de l'équipement après l'utilisation est réalisé - Si nécessaire, le balayage et/ou le lavage du plancher à la fin du travail est fait		

	+	-
10.34 <u>La manipulation sécuritaire de l'équipement et des aliments</u>	2.5	2.5
- Aucun aliment glissant n'est laissé sur le plancher - Les couteaux sont utilisés selon les règles - Les normes de sécurité pour l'utilisation des poêles au gaz et/ou électriques sont respectés - Il n'y a pas de bruits exagérés lors de la manipulation de l'équipement		
10.35 <u>La fermeture des éléments chauffants</u>	2.5	2.5
- La fermeture ne s'effectue pas plus de trois minutes après la fin de l'utilisation - La fermeture ne s'effectue pas plus de deux minutes après la fin de l'utilisation - La fermeture ne s'effectue pas plus d'une minute après la fin de l'utilisation - La fermeture s'effectue dès la fin de l'utilisation		
TOTAUX		
SOMME DES TOTAUX		

$$\left(\frac{\text{SOMME DE LA COLONNE POSITIVE}}{\text{Somme de la colonne positive} + \text{Somme de la colonne négative}} \right) \text{X } 100 = \quad \%$$

PCS 4

PATE DE POULET A L'AMERICAINE

PCS 4

PATE DE POULET A L'AMERICAINE

	+	-
1.0 <u>Mise en place</u>		
1.1 <u>La rédaction du bon de commande</u>	1.5	1.5
- Les dates de commande et de livraison figurent sur le bon de commande		
- Les aliments nécessaires sont mentionnés		
- Les quantités requises sont déterminées		
- Le bon de commande est signé par l'étudiant		
1.2 <u>La disposition des aliments</u>	1.5	1.5
- Les aliments sont déposés à l'endroit approprié		
- Les aliments sont déposés selon leur ordre d'utilisation		
- Les aliments requis sont à la portée de la main		
- Les aliments sont étalés et non entassés		
1.3 <u>La disposition de l'équipement</u>	1.5	1.5
- L'équipement est placé au bon endroit		
- L'équipement est facilement accessible		
- L'équipement requis est réduit au minimum		
- L'équipement est étalé et non entassé		
1.4 <u>La qualité des aliments utilisés</u>	1.5	1.5
- Le choix des aliments s'effectue en fonction de leur utilisation		
- L'état des aliments est vérifié lors de l'utilisation		
- La température des aliments est vérifiée lors de l'utilisation		
- L'équilibre entre la qualité et le coût des aliments est contrôlé		
1.5 <u>L'utilisation de l'espace</u>	1.5	1.5
- Une superficie minimale est utilisée		
- L'étudiant évite les pas inutiles		
- Chaque geste de l'étudiant favorise la progression dans le travail		
- L'étudiant possède le sens de l'orientation		
2.0 <u>Mesure des ingrédients</u>		
2.6 <u>L'utilisation des outils de mesure</u>	8.0	8.0
- Toutes les masses furent pesées		
- Tous les volumes furent mesurés		
- Le degré de précision obtenu rejoint les normes		
- Le temps requis pour effectuer les mesures rejoint les normes		

	+	-
3.0 <u>Préparations préliminaires des aliments</u>		
3.7 <u>Le pelage des légumes</u>	1.0	1.0
- Peler les pommes de terre à l'économe		
- Peler les carottes à l'économe et sectionner adéquatement les extrémités		
- Peler adéquatement les oignons		
- Eviter toute perte inutile		
3.8 <u>La coupe des légumes</u>	1.0	1.0
- Le choix de la coupe appropriée		
- La régularité de la forme		
- La régularité de la grosseur		
- L'absence de perte		
3.9 <u>La manipulation des couteaux</u>	1.0	1.0
- Maintenir fermement le couteau		
- Effectuer le mouvement de scie pour la coupe en brunoise		
- Travailler avec les doigts recourbés vers l'intérieur		
- Exécuter des gestes rapides		
3.10 <u>Le bridage de la volaille</u>	1.0	1.0
- Le bridage au niveau des ailes		
- Le bridage au niveau des cuisses		
- Le bridage au niveau du bout des pattes		
- Le bridage respecte les techniques de base		
3.11 <u>La manipulation de l'aiguille à brider</u>	1.0	1.0
- L'habileté à enfiler rapidement		
- L'habileté à brider les deux ailes et la peau du cou		
- L'habileté à brider les pattes par entrecroisement		
- L'habileté à faire suivre la corde		
3.12 <u>La confection d'une pâte à pâté</u>	1.0	1.0
- Sabler la farine et le gras		
- Former une fontaine		
- Verser l'eau froide graduellement		
- Manipuler délicatement		
3.13 <u>La vérification du pâton</u>	1.0	1.0
- Le degré d'humidité		
- Le degré d'élasticité		
- La température de la pâte		
- La correction de l'humidité, s'il y a lieu		

	+	-
4.0 Préparations pour la cuisson		
4.14 L'ouverture de la source de chaleur au bon moment - Le temps écoulé entre l'ouverture de la source de chaleur et son utilisation - L'obtention de la température requise au bon moment - Le temps nécessaire pour l'obtention de la bonne température - Le maintien d'une chaleur régulière	2.0	2.0
4.15 La confection du fond - L'addition d'une mirepoix - L'addition d'un bouquet garni - Le mouillement à l'eau froide - La quantité des assaisonnements ajoutés	2.0	2.0
4.16 Le roulage de la pâte - L'utilisation de la fraction la plus exacte - Le farinage adéquat de la table - Le façonnage rectangulaire de la fraction à abaisser - L'uniformité de l'épaisseur	2.0	2.0
4.17 Le découpage des abaisses - La découpe de l'abaisse à la grandeur requise - Le nombre d'abaisses correspondant au nombre de pâtés - L'uniformité des abaisses - Les pertes sont justifiées	2.0	2.0
5.0 Cuisson		
5.18 Le pochage de la volaille - La température du court-bouillon lors du mouillement - La régularité de la température lors de la cuisson - La température au moment du pochage - Le court-bouillon couvre la volaille pendant toute la cuisson	1.5	1.5
5.19 La vérification de l'assaisonnement du court-bouillon - Goûter le court-bouillon au début et rectifier - Goûter le court-bouillon à la mi-cuisson et rectifier - Recuire - Regoûter	1.5	1.5
5.20 La cuisson des légumes - Les légumes sont cuits séparément - Les légumes sont cuits à court-mouillement - Les légumes sont légèrement fermes après la cuisson - Les légumes sont égouttés immédiatement à la fin de cuisson	1.5	1.5

	+	-
5.21 La confection de la sauce d'accompagnement	1.5	1.5
- La confection d'un roux blanc		
- La cuisson du roux		
- Le mouillement du roux chaud avec le court-bouillon chaud		
- L'assaisonnement et la durée de la cuisson (au moins 20 minutes)		
5.22 La vérification de l'assaisonnement	1.5	1.5
- Vérifier à la mi-cuisson		
- Ajouter les assaisonnements requis		
- Terminer la cuisson avant de réassaisonner		
- Regoûter à la fin de la cuisson		
5.23 Le degré de cuisson obtenu	1.5	1.5
- Les légumes sont croustillants		
- La sauce est bien cuite		
- La chair du poulet se détache facilement des os		
- La chair de poulet n'est pas desséchée		
5.24 Le temps de cuisson	1.5	1.5
- La volaille poche lentement		
- La sauce cuit lentement		
- Les pois cuisent rapidement		
- Les autres légumes cuisent rapidement		
6.0 Traitements après cuisson		
6.25 Le désossage et la coupe du poulet	2.0	2.0
- Débrider le poulet		
Désosser le poulet en évitant les pertes inutiles		
- Mélanger uniformément le brun et le blanc		
- Couper en cubes réguliers		
6.26 Confection de l'appareil	2.0	2.0
- Mélanger délicatement le poulet et la garniture		
- Lier avec le velouté		
- Vérifier l'assaisonnement		
- Vérifier la consistance		
6.27 Façonnage des pâtés	2.0	2.0
- Utiliser une cocotte en terre cuite		
- Exécuter un transvasement uniforme		
- Recouvrir de l'abaisse		
- Presser l'abaisse sur les rebords de la cocotte		

	+	-
6.28 Cuisson des pâtés	2.0	2.0
- Perforer le dessus du pâté		
- Dorer		
- Cuire à four vif		
- Respecter le temps requis		
7.0 Présentation		
7.29 Le choix du couvert	3.0	3.0
- L'utilisation de l'assiette appropriée		
- L'assiette est propre et sans brisure		
- L'assiette doit être chaude		
- L'utilisation d'une saucière pour le jus		
7.30 Le contrôle des portions	3.0	3.0
- Le respect des directives		
- L'utilisation de la louche requise		
- L'uniformité de la garniture		
- L'uniformité des portions		
7.31 Le transvasement	3.0	3.0
- Remuer avant chaque transvasement		
- Utiliser la louche appropriée		
- Ne laisser aucune coulisse sur le bol et dans l'assiette		
- Assurer un transvasement uniforme et rapide		
7.32 La décoration	3.0	3.0
- L'utilisation d'un papier dentelle		
- Le centrage du papier dentelle		
- Le doré de la pâte		
- La présence d'un bouquet de persil		
8.0 Evaluation du produit final		
8.33 L'apparence au service	2.5	2.5
- La pâte est d'un beau doré		
- Aucune partie n'est brûlée		
- Le persil est frais		
- La cocotte de service assure une belle apparence		
8.34 La température au service	2.5	2.5
- L'assiette est chaude		
- La cocotte est chaude		
- L'appareil est chaud		
- La pâte est chaude		

	+	-
8.35 La qualité de la cuisson	2.5	2.5
- Les légumes sont légèrement croustillants - Le poulet demeure en cube - La pâte est cuite uniformément - Aucun aliment n'est trop rôti		
8.36 L'onctuosité	2.5	2.5
- La consistance de l'appareil est moyenne - L'appareil n'adhère pas au palais - L'appareil n'adhère pas exagérément à la fourchette - La sauce est moelleuse au palais		
8.37 Le goût	2.5	2.5
- Le poulet est corsé - La sauce est corsée - Chaque légume a conservé son goût - Les assaisonnements sont équilibrés		
9.0 Temps de confection		
9.38 Le temps de confection	12.0	12.0
- Pas plus de 30 minutes que le temps requis - Pas plus de 20 minutes que le temps requis - Pas plus de dix minutes que le temps requis - Selon le temps requis		
10.0 Propreté et sécurité		
10.39 La propreté personnelle	2.5	2.5
- Le lavage des mains s'effectue avant le travail et au besoin - Les ongles sont courts et propres - Les uniformes sont sans tache - Les souliers sont très blancs		
10.40 La propreté de l'équipement	2.5	2.5
- Il n'y a aucun cerne dans les casseroles - Les tiges du fouet sont parfaitement lisses - Les cuillères sont lisses et sans cerne - Les couteaux sont essuyés avant usage		
10.41 Le nettoyage du poste de travail	2.5	2.5
- Le lavage adéquat des tables après usage - Le lavage adéquat des planches de travail après usage - Le lavage adéquat de l'équipement après usage - Le balayage et/ou le lavage du plancher à la fin du travail (si nécessaire)		

	+	-
10.42 <u>La manipulation sécuritaire de l'équipement et des aliments</u> - Aucun aliment glissant n'est laissé sur le plancher - Les couteaux sont utilisés selon les règles - Le respect des normes de sécurité pour l'utilisation des poêles au gaz et/ou électriques - Il n'y a pas de bruits exagérés lors de la manipulation de l'équipement	2.5	2.5
10.43 <u>La fermeture des éléments chauffants</u> - La fermeture ne s'effectue pas plus de trois minutes après la fin de l'utilisation - La fermeture ne s'effectue pas plus de deux minutes après la fin de l'utilisation - La fermeture ne s'effectue pas plus d'une minute après la fin de l'utilisation - La fermeture s'effectue dès la fin de l'utilisation	2.5	2.5
TOTAUX		
SOMME DES TOTAUX		

$$\left(\frac{\text{SOMME DE LA COLONNE POSITIVE}}{\text{Somme de la colonne positive} + \text{Somme de la colonne négative}} \right) \times 100 = \quad \%$$

PCS 5

UN DEJEUNER COMPLET

PCS 5

UN DEJEUNER COMPLET

	+	-
1.0 <u>Mise en place</u>		
1.1 <u>La rédaction du bon de commande</u>	1.5	1.5
- Les dates de commande et de livraison figurent sur le bon de commande		
- Les aliments nécessaires sont mentionnés		
- Les quantités requises sont déterminées		
- Le bon de commande est signé par l'étudiant		
1.2 <u>La disposition des aliments</u>	1.5	1.5
- Les aliments sont déposés à l'endroit approprié		
- Les aliments sont déposés selon leur ordre d'utilisation		
- Les aliments requis sont à la portée de la main		
- Les aliments sont étalés et non entassés		
1.3 <u>La disposition de l'équipement</u>	1.5	1.5
- L'équipement est placé au bon endroit		
- L'équipement est facilement accessible		
- L'équipement requis est réduit au minimum		
- L'équipement est étalé et non entassé		
1.4 <u>La qualité des aliments utilisés</u>	1.5	1.5
- Le choix des aliments s'effectue en fonction de leur utilisation		
- L'état des aliments est vérifié lors de l'utilisation		
- La température des aliments est vérifiée lors de l'utilisation		
- L'équilibre entre la qualité et le coût des aliments est contrôlé		
1.5 <u>L'utilisation de l'espace</u>	1.5	1.5
- Une superficie minimale est utilisée		
- L'étudiant évite les pas inutiles		
- Chaque geste de l'étudiant favorise la progression dans le travail		
- L'étudiant possède le sens de l'orientation		
2.0 <u>Mesure des ingrédients</u>		
2.6 <u>L'utilisation des outils de mesure</u>	8.0	8.0
- Toutes les masses furent pesées		
- Tous les volumes furent mesurés		
- Le degré de précision obtenu rejoint les normes		
- Le temps requis pour effectuer les mesures rejoint les normes		

	+	-
3.0 <u>Préparations préliminaires des aliments</u>		
3.7 <u>La préparation du jambon</u> - Parer le jambon - Enlever le gras - Enlever la gelée - Couper le jambon en cubes réguliers	2.0	2.0
3.8 <u>Préparation des légumes et du beurre</u> - Utiliser le beurre en pommade - Utiliser une partie de feuille de laitue très verte - Enlever le pédoncule de la tomate - Enlever deux minces tranches aux extrémités de la tomate et la trancher	2.0	2.0
3.9 <u>Préparation du pamplemousse</u> - Laver le pamplemousse - Couper le pamplemousse en deux parties égales entre la fleur et le pédoncule (sens inverse aux extrémités) - Couper le contour intérieur à l'aide d'un couteau à pamplemousse - Couper chaque suprême en deux parties égales	2.0	2.0
3.10 <u>Confection du jus</u> - Laver les oranges - Les essuyer et les couper en deux - Presser et retirer la pulpe et les noyaux - Eviter les pertes inutiles	2.0	2.0
4.0 <u>Préparations pour la cuisson</u>		
4.11 <u>Préparation des oeufs</u> - Utiliser deux oeufs - Les casser dans un cul-pull ou bol équivalent - Mélanger le jaune et le blanc - Ajouter un peu de lait et assaisonner légèrement	4.0	4.0
4.12 <u>L'ouverture de la source de chaleur au bon moment</u> - Le temps écoulé entre l'ouverture de la source de chaleur et son utilisation - L'obtention de la température requise au bon moment - Le temps nécessaire pour l'obtention de la bonne température - Le maintien d'une chaleur régulière	4.0	4.0

Critère	+	-
5.0 <u>Cuisson</u>		
5.13 <u>Le chauffage de la poêle</u> - Utiliser une poêle de 7" en acier bleu - Chauffer la poêle avec de l'huile - Retirer l'huile et bien essuyer l'intérieur - Chauffer la poêle et son corps gras	1.5	1.5
5.14 <u>La cuisson de l'omelette</u> - Ajouter les oeufs battus d'un seul mouvement - Ramener vers le centre la partie cuite - Diminuer la chaleur légèrement - Remuer continuellement à l'aide d'une fourchette	1.5	1.5
5.15 <u>Le façonnage de l'omelette</u> - A demi-cuisson, ajouter les dés de jambon chaud - Cesser de remuer et replier l'omelette en deux - Obtenir la forme d'un demi-cercle - Cuire quelques secondes pour dorer la partie inférieure de l'omelette	1.5	1.5
5.16 <u>Confection du café</u> - Vérifier si l'eau est bouillante - Mesurer la quantité de café - Ebouillanter le café - Conserver au chaud	1.5	1.5
5.17 <u>La cuisson des rôties</u> - L'utilisation de pain à sandwich - Le réglage du grille-pain - Le beurrage dès la sortie du grille-pain - La coupe en diagonale	1.5	1.5
5.18 <u>Le temps de cuisson</u> - La poêle est fumante - Les oeufs sont saisis adéquatement - Le moulage se fait rapidement - Le temps requis est respecté	1.5	1.5
5.19 <u>La qualité de la cuisson</u> - L'omelette est dorée - Les oeufs sont bien agglutinés - Aucune partie n'est surcuite - Les oeufs ne sont pas desséchés	1.5	1.5

	+	-
6.0 Traitements après cuisson		
6.20 La conservation des aliments	8.0	8.0
- Le jus est au froid - Le café demeure dans la cafetière jusqu'au moment d'être servi - Les rôties sont au réchaud (chaleur sèche) - L'omelette est au chaud		
7.0 Présentation		
7.21 Le choix du couvert	3.0	3.0
- L'utilisation d'un verre transparent de 4 onces pour le jus - L'utilisation d'une assiette à déjeuner propre et sans brisure - L'utilisation d'une assiette à pain propre et sans brisure pour les rôties - L'utilisation d'une assiette à pain pour le demi-pamplemousse		
7.22 La disposition dans l'assiette à déjeuner	3.0	3.0
- L'omelette est tournée dans l'assiette d'un seul mouvement - L'omelette couvre la moitié de l'assiette - Une feuille de laitue est placée sur une moitié de l'assiette - Une tranche de tomate est ajoutée		
7.23 La présentation du pamplemousse	3.0	3.0
- Placer le pamplemousse sur un papier dentelle - Décorer d'une cerise - Placer une cuillère à pamplemousse - Eviter de briser le pamplemousse avec le couteau		
7.24 Le contrôle des portions	3.0	3.0
- Quatre onces de jus, et un café - Deux oeufs - Deux rôties - Un demi-pamplemousse		
8.0 Evaluation du produit final		
8.25 L'apparence au service	3.0	3.0
- L'omelette est dorée - Les rôties sont dorées uniformément - Le vert de la laitue est très franc - L'omelette n'est pas ridée		

	+	-
8.26 <u>La température au service</u>	3.0	3.0

- Le jus est froid de même que le pamplemousse
- L'omelette est chaude et placée sur une assiette chaude
- Les rôties sont chaudes et posées sur une assiette chaude
- Le café est très chaud

	+	-
8.27 <u>La qualité de la cuisson</u>	3.0	3.0

- La garniture de jambon est bien cuite
- L'omelette est légèrement ferme
- L'omelette est dorée
- Les rôties ont une cuisson uniforme et dorée

	+	-
8.28 <u>Le goût</u>	3.0	3.0

- Le café n'a pas un goût amer
- L'omelette est assaisonnée uniformément
- Le pamplemousse n'est pas trop acide
- Le jus n'est pas trop acide

9.0 <u>Temps de confection</u>

	+	-
9.29 <u>Le temps de confection</u>	12.0	12.0

- Pas plus de 30 minutes que le temps requis
- Pas plus de 20 minutes que le temps requis
- Pas plus de dix minutes que le temps requis
- Selon le temps requis

10.0 <u>Propreté et sécurité</u>

	+	-
10.30 <u>La propreté personnelle</u>	2.5	2.5

- Le lavage des mains s'effectue avant le travail et au besoin
- Les ongles sont courts et propres
- Les uniformes sont sans tache
- Les souliers sont très blancs

	+	-
10.31 <u>La propreté de l'équipement</u>	2.5	2.5

- La poêle est nettoyée avant usage
- La spatule est sans cerne
- Le cul-pull est sans cerne
- Les couteaux sont essuyés avant usage

	+	-
10.32 <u>Le nettoyage du poste de travail</u>	2.5	2.5

- Le lavage adéquat des tables après usage
- Le lavage adéquat des planches de travail après usage
- Le lavage adéquat de l'équipement après usage
- Le balayage et/ou le lavage du plancher à la fin du travail (si nécessaire)

	+	−
10.33 <u>La manipulation sécuritaire de l'équipement et des aliments</u> - Aucun aliment glissant n'est laissé sur le plancher - Les couteaux sont utilisés selon les règles de sécurité - Les normes de sécurité sont respectées en ce qui a trait à l'utilisation des poêles au gaz et/ou électriques - Il n'y a pas de bruits exagérés lors de la manipulation de l'équipement	2.5	2.5
10.34 <u>La fermeture des éléments chauffants</u> - La fermeture ne s'effectue pas plus de trois minutes après la fin de l'utilisation - La fermeture ne s'effectue pas plus de deux minutes après la fin de l'utilisation - La fermeture ne s'effectue pas plus d'une minute après la fin de l'utilisation - La fermeture s'effectue dès la fin de l'utilisation	2.5	2.5
TOTAUX		
SOMME DES TOTAUX		

$$\left(\frac{\text{SOMME DE LA COLONNE POSITIVE}}{\text{Somme de la colonne positive} + \text{Somme de la colonne négative}} \right) \times 100 = \qquad \%$$

PCS 6

NOUILLES AU BEURRE

PCS 6

NOUILLES AU BEURRE

	+	-
1.0 Mise en place		
1.1 La rédaction du bon de commande	1.5	1.5
- Les dates de commande et de livraison figurent sur le bon de commande - Les aliments nécessaires sont mentionnés - Les quantités requises sont déterminées - Le bon de commande est signé par l'étudiant		
1.2 La disposition des aliments	1.5	1.5
- Les aliments sont déposés à l'endroit approprié - Les aliments sont déposés selon leur ordre d'utilisation - Les aliments requis sont à la portée de la main - Les aliments sont étalés et non entassés		
1.3 La disposition de l'équipement	1.5	1.5
- L'équipement est placé au bon endroit - L'équipement est facilement accessible - L'équipement requis est réduit au minimum - L'équipement est étalé et non entassé		
1.4 La qualité des aliments utilisés	1.5	1.5
- Le choix des aliments s'effectue en fonction de leur utilisation - L'état des aliments est vérifié lors de l'utilisation - La température des aliments est vérifiée lors de l'utilisation - L'équilibre entre la qualité et le coût des aliments est contrôlé		
1.5 L'utilisation de l'espace	1.5	1.5
- Une superficie minimale est utilisée - L'étudiant évite les pas inutiles - Chaque geste de l'étudiant favorise la progression dans le travail - L'étudiant possède le sens de l'orientation		
2.0 Mesure des ingrédients		
2.6 L'utilisation des outils de mesure	8.0	8.0
- Toutes les masses furent pesées - Tous les volumes furent mesurés - Le degré de précision obtenu rejoint les normes - Le temps requis pour effectuer les mesures rejoint les normes		

	+	-

3.0 Préparations préliminaires des aliments

3.7 Préparation des nouilles et de la chauffante — 8.0 | 8.0

- Casser les nouilles à la longueur requise
- Utiliser une casserole capable de contenir au moins cinq fois le volume des aliments à cuire
- Ajouter de l'huile
- Saler généreusement

4.0 Préparations pour la cuisson

4.8 L'ouverture de la source de chaleur au moment opportun — 8.0 | 8.0

- Le temps écoulé entre l'ouverture de la source de chaleur et son utilisation
- L'obtention de la température requise au moment opportun
- Le temps nécessaire pour l'obtention de la bonne température
- Le maintien d'une chaleur régulière

5.0 Cuisson

5.9 La cuisson des nouilles — 6.0 | 6.0

- Porter l'eau à forte ébullition
- Ajouter les nouilles d'un seul coup
- Remuer rapidement au début
- Remuer fréquemment

5.10 La qualité de la cuisson — 6.0 | 6.0

- Les nouilles sont légèrement fermes
- Les nouilles ne sont pas brisées
- Les nouilles ne collent pas les unes aux autres
- La cuisson s'est effectuée rapidement

6.0 Traitements après cuisson

6.11 L'égouttage des nouilles — 2.5 | 2.5

- Verser les nouilles dans un tamis ou un chinois
- Les rincer à l'eau chaude
- Les laisser égoutter
- Les remuer légèrement pour faciliter l'égouttage

6.12 Le sautage des nouilles — 2.5 | 2.5

- Sauter les nouilles au beurre chaud
- Sauter les nouilles légèrement et par petites quantités
- Se servir d'une poêle très chaude
- Assaisonner les nouilles de sel et de poivre

	+	-
6.13 <u>La conservation</u>	2.5	2.5
- Conserver les nouilles dans une plaque à table-chaude		
- Badigeonner les nouilles avec un peu de beurre fondu		
- Voir à ce que la température de la table-chaude soit moyenne		
- Recouvrir la plaque d'un papier ciré		
7.0 <u>Présentation</u>		
7.14 <u>Le choix du couvert</u>	3.0	3.0
- L'utilisation d'un ravier		
- Le ravier sera propre et sans brisure		
- L'utilisation d'une assiette à entremets		
- L'assiette sera propre et sans brisure		
7.15 <u>Le service</u>	3.0	3.0
- Enlever tout le papier ciré		
- Utiliser une pince tout usage		
- Ne laisser aucune nouille sur les rebords du couvert		
- Ne pas trop remuer les nouilles		
7.16 <u>La décoration</u>	3.0	3.0
- L'utilisation du papier dentelle		
- Le centrage du papier dentelle		
- La présence d'un bouquet de persil		
- Les nouilles ne collent pas les unes aux autres		
7.17 <u>Le contrôle des portions</u>	3.0	3.0
- Le respect des directives		
- Le choix des pinces appropriées		
- L'uniformité des portions		
- L'absence de perte dans la plaque		
8.0 <u>Evaluation du produit final</u>		
8.18 <u>L'apparence au service</u>	4.0	4.0
- Les nouilles ne collent pas les unes aux autres		
- Les nouilles ne sont pas séchées		
- Les nouilles sont luisantes		
- Le persil est frais		
8.19 <u>La température au service</u>	4.0	4.0
- Les nouilles sont très chaudes		
- Le ravier est très chaud		
- L'assiette est chaude		
- Le persil est à la température ambiante		

8.20 Le goût — + 4.0 / - 4.0

- Les nouilles ne sont pas farineuses
- L'assaisonnement est équilibré
- Le goût du beurre est en évidence
- Les nouilles ne collent pas au palais

9.0 Temps de confection

9.21 Le temps de confection — + 12.0 / - 12.0

- Pas plus de 15 minutes que le temps requis
- Pas plus de dix minutes que le temps requis
- Pas plus de cinq minutes que le temps requis
- Selon le temps requis

10.0 Propreté et sécurité

10.22 La propreté personnelle — + 2.5 / - 2.5

- Le lavage des mains s'effectue avant le travail et au besoin
- Les ongles sont courts et propres
- Les uniformes sont sans tache
- Les souliers sont très blancs

10.23 La propreté de l'équipement — + 2.5 / - 2.5

- Il n'y a pas de cerne dans les casseroles
- La poêle est essuyée avant usage
- Les pinces sont propres
- Toutes les perforations du chinois ou du tamis sont propres

10.24 Le nettoyage du poste de travail — + 2.5 / - 2.5

- Le lavage adéquat des tables après usage
- Le lavage adéquat des planches de travail après usage
- Le lavage adéquat de l'équipement après usage
- Le balayage et/ou le lavage du plancher à la fin du travail (si nécessaire)

10.25 La manipulation sécuritaire de l'équipement et des aliments — + 2.5 / - 2.5

- Aucun aliment glissant n'est laissé sur le plancher
- Les couteaux sont utilisés selon les règles de sécurité
- Les normes de sécurité sont respectées en ce qui concerne l'utilisation des poêles au gaz et/ou électriques
- Il n'y a pas de bruits exagérés lors de la manipulation de l'équipement

10.26 La fermeture des éléments chauffants

	+	-
- La fermeture ne s'effectue pas plus de trois minutes après la fin de l'utilisation	2.5	2.5
- La fermeture ne s'effectue pas plus de deux minutes après la fin de l'utilisation		
- La fermeture ne s'effectue pas plus d'une minute après la fin de l'utilisation		
- La fermeture s'effectue dès la fin de l'utilisation		
TOTAUX		
SOMME DES TOTAUX		

$$\left(\frac{\text{SOMME DE LA COLONNE POSITIVE}}{\text{Somme de la colonne positive} + \text{Somme de la colonne négative}} \right) \times 100 = \quad \%$$

PCS 7

TARTE AUX POMMES

PCS 7

Tarte aux pommes

	+	-
1.0 <u>Mise en place</u>		
1.1 <u>La rédaction du bon de commande</u>	1.5	1.5
- Les dates de commande et de livraison figurent sur le bon de commande - Les aliments nécessaires sont mentionnés - Les quantités requises sont déterminées - Le bon de commande est signé par l'étudiant		
1.2 <u>La disposition des aliments</u>	1.5	1.5
- Les aliments sont déposés à l'endroit approprié - Les aliments sont déposés selon leur ordre d'utilisation - Les aliments requis sont à la portée de la main - Les aliments sont étalés et non entassés		
1.3 <u>La disposition de l'équipement</u>	1.5	1.5
- L'équipement est placé au bon endroit - L'équipement est facilement accessible - L'équipement requis est réduit au minimum - L'équipement est étalé et non entassé		
1.4 <u>La qualité des aliments utilisés</u>	1.5	1.5
- Le choix des aliments s'effectue en fonction de leur utilisation - L'état des aliments est vérifié lors de l'utilisation - La température des aliments est vérifiée lors de l'utilisation - L'équilibre entre la qualité et le coût des aliments est contrôlé		
1.5 <u>L'utilisation de l'espace</u>	1.5	1.5
- Une superficie minimale est utilisée - L'étudiant évite les pas inutiles - Chaque geste de l'étudiant favorise la progression dans le travail - L'étudiant possède le sens de l'orientation		
2.0 <u>Mesure des ingrédients</u>		
2.6 <u>L'utilisation des outils de mesure</u>	8.0	8.0
- Toutes les masses furent pesées - Tous les volumes furent mesurés - Le degré de précision obtenu rejoint les normes - Le temps requis pour effectuer les mesures rejoint les normes		

	+	-
3.0 <u>Préparations préliminaires des aliments</u>		
3.7 <u>La préparation des pommes</u>	1.0	1.0
- Enlever toute la pelure - Enlever tout le coeur - Conserver le fruit dans de l'eau citronnée - Exécuter le travail rapidement (les pommes ne doivent pas brunir)		
3.8 <u>La coupe des pommes</u>	1.0	1.0
- Le choix de la coupe appropriée - La régularité de la forme - L'absence de perte injustifiée - La rapidité de la coupe (ne pas laisser aux pommes le temps de brunir)		
3.9 <u>La manipulation des couteaux</u>	1.0	1.0
- Utiliser l'économe pour le pelage - Utiliser l'évideur pour enlever le coeur - Utiliser le couteau d'office pour la coupe - Exécuter des gestes rapides avec le couteau d'office		
3.10 <u>Le tamisage</u>	1.0	1.0
- L'utilisation du tamis approprié - Le choix de la bonne grandeur de tamis - La souplesse du tamisage - Le tamisage et le contenant approprié		
3.11 <u>Le sablage des ingrédients</u>	1.0	1.0
- Sabler en premier lieu la farine et le sel - Sabler ce premier mélange avec le gras - Constater la délicatesse du sablage - Vérifier la finesse du grain de pâte		
3.12 <u>La confection de la pâte</u>	1.0	1.0
- Faire une fontaine - Incorporer les trois quarts de l'eau demandée - Mélanger très délicatement - Compléter le mouillement si nécessaire		
3.13 <u>La conservation de la pâte</u>	1.0	1.0
- Poser la pâte dans une lèchefrite farinée - Saupoudrer de farine le dessus du pâton - Couvrir le pâton d'un linge humide - Conserver la pâte au froid		

	+	-
4.0 <u>Préparations pour la confection</u>		
4.14 <u>L'ouverture de la source de cha'eur au moment opportun</u>	2.0	2.0
- Le temps écoulé entre l'ouverture de la source de chaleur et son utilisation		
- L'obtention de la température requise au moment opportun		
- Le temps nécessaire pour l'obtention de la bonne température		
- Le maintien d'une chaleur vive		
4.15 <u>Abaisser la pâte</u>	2.0	2.0
- Fariner la table uniformément		
- Utiliser la juste fraction du pâton		
- Abaisser de façon circulaire		
- Assurer l'uniformité de l'épaisseur de l'abaisse		
4.16 <u>Le fonçage</u>	2.0	2.0
- Plier l'abaisse en deux et la déposer dans l'assiette		
- Voir à ce que l'abaisse couvre entièrement les parois de l'assiette		
- Couper les rebords à angle aigu		
- Appliquer de la dorure sur le rebord		
4.17 <u>Remplir de pommes et couvrir</u>	2.0	2.0
- Ajouter la quantité de pommes requise		
- Sucrer légèrement		
- Couvrir d'une abaisse avec incisions		
- Presser les rebords de l'abaisse et dorer		
5.0 <u>Cuisson</u>		
5.18 <u>La cuisson des tartes</u>	4.0	4.0
- Commencer la cuisson dans un four très chaud		
- Cuire à chaleur moyenne dix minutes après le début de la cuisson		
- Contrôler le degré de chaleur des deux éléments du four		
- Effectuer la rotation des tartes dans le four si nécessaire		
5.19 <u>Le degré de cuisson obtenu</u>	4.0	4.0
- Les tartes sont dorées		
- L'abaisse supérieure est bien cuite		
- L'abaisse inférieure est bien cuite		
- Aucun morceau de pommes n'est sorti de la tarte et n'est brûlé		

	+	-
5.20 <u>Le temps de cuisson</u> - Cuire rapidement au début (environ dix minutes) - Cuire à chaleur moyenne le reste du temps (environ 20 minutes) - S'assurer que la chaleur du four est très vive lorsque l'on y introduit la tarte - Respecter le temps de cuisson préalablement établi	4.0	4.0
6.0 <u>Traitements après cuisson</u>		
6.21 <u>La conservation</u> - Vérifier si l'abaisse inférieure se détache bien du moule - Conserver à une chaleur sèche - Pratiquer six incisions légères sur le dessus de la tarte - Ne couper qu'à l'ordre et sur demande	8.0	8.0
7.0 <u>Présentation</u>		
7.22 <u>Le choix du couvert</u> - La grandeur de l'assiette utilisée - La température de l'assiette utilisée - La propreté de l'assiette utilisée - L'assiette doit être sans brisure	6.0	6.0
7.23 <u>Le transvasement</u> - Couper les pointes de tarte au fur et à mesure de la demande - Couper la tarte en six parties égales - Utiliser une spatule triangulaire - Faire en sorte que tout l'appareil demeure entre les deux abaisses	6.0	6.0
8.0 <u>Evaluation du produit final</u>		
8.24 <u>L'apparence au service</u> - Le dessus est bien doré - Le dessous est légèrement doré - La garniture ne s'affaise pas sur les rebords de la pointe de tarte - La croûte n'est pas brisée	4.0	4.0
8.25 <u>La qualité de la cuisson</u> - La pâte est friable (tendre et s'émiette facilement) - Les rebords de la pointe de tarte sont friables - Les pommes sont légèrement croustillantes - Aucun aliment ne colle au moule	4.0	4.0

	+	-
8.26 Le goût et la texture	4.0	4.0
- La garniture est assez ferme - Les pommes ont une saveur sucrée - La pâte est légèrement feuilletée - Les pointes conservent leur forme		
9.0 Temps de confection		
9.27 Le temps de confection	12.0	12.0
- Pas plus de 30 minutes que le temps requis - Pas plus de 20 minutes que le temps requis - Pas plus de dix minutes que le temps requis - Selon le temps requis		
10.0 Propreté et sécurité		
10.28 La propreté personnelle	2.5	2.5
- Le lavage des mains s'effectue avant le travail et au besoin - Les ongles sont courts et propres - Les uniformes sont sans tache - Les souliers sont très blancs		
10.29 La propreté de l'équipement	2.5	2.5
- Il n'y a pas de cerne dans l'assiette à tarte - Les couteaux sont propres - La spatule est propre - Le rouleau à pâte est propre		
10.30 Le nettoyage du poste de travail	2.5	2.5
- Le lavage adéquat des tables après usage - Le lavage adéquat des planches de travail après usage - Le lavage adéquat de l'équipement après usage - Le balayage et/ou le lavage du plancher à la fin du travail (si nécessaire)		
10.31 La manipulation sécuritaire de l'équipement et des aliments	2.5	2.5
- Aucun aliment glissant n'est laissé sur le plancher - Les couteaux sont utilisés selon les règles - Les normes de sécurité spécifiques concernant l'utilisation des poêles au gaz et/ou électriques sont respectées - Il n'y a pas de bruits exagérés lors de la manipulation de l'équipement		

+	-

10.32 La fermeture des éléments chauffants

	+	-
- La fermeture ne s'effectue pas plus de trois minutes après la fin de l'utilisation - La fermeture ne s'effectue pas plus de deux minutes après la fin de l'utilisation - La fermeture ne s'effectue pas plus d'une minute après la fin de l'utilisation - La fermeture s'effectue dès la fin de l'utilisation	2.5	2.5
TOTAUX		
SOMME DES TOTAUX		

$$\left(\frac{\text{SOMME DE LA COLONNE POSITIVE}}{\text{Somme de la colonne positive} + \text{Somme de la colonne négative}} \right) \times 100 = \quad \%$$

PCS 8

SALADE DU CHEF

PCS 8

Salade du chef

	+	-
1.0 <u>Mise en place</u>		
1.1 <u>La rédaction du bon de commande</u>	1.5	1.5
- Les dates de commande et de livraison figurent sur le bon de commande - Les aliments nécessaires sont mentionnés - Les quantités requises sont déterminées - Le bon de commande est signé par l'étudiant		
1.2 <u>La disposition des aliments</u>	1.5	1.5
- Les aliments sont déposés à l'endroit approprié - Les aliments sont déposés selon leur ordre d'utilisation - Les aliments requis sont à la portée de la main - Les aliments sont étalés et non entassés		
1.3 <u>La disposition de l'équipement</u>	1.5	1.5
- L'équipement est placé au bon endroit - L'équipement est facilement accessible - L'équipement requis est réduit au minimum - L'équipement est étalé et non entassé		
1.4 <u>La qualité des aliments utilisés</u>	1.5	1.5
- Le choix des aliments s'effectue en fonction de leur utilisation - L'état des aliments est vérifié lors de l'utilisation - La température des aliments est vérifiée lors de l'utilisation - L'équilibre entre la qualité et le coût des aliments est contrôlé		
1.5 <u>L'utilisation de l'espace</u>	1.5	1.5
- Une superficie minimale est utilisée - L'étudiant évite les pas inutiles - Chaque geste de l'étudiant favorise la progression dans le travail - L'étudiant possède le sens de l'orientation		
2.0 <u>Mesure des ingrédients</u>		
2.6 <u>L'utilisation des outils de mesure</u>	8.0	8.0
- Toutes les masses furent pesées - Tous les volumes furent mesurés - Le degré de précision obtenu rejoint les normes - Le temps requis pour effectuer les mesures rejoint les normes		

PCS 3

	+	-
3.0 Préparations préliminaires des aliments		
3.7 Préparation de base des aliments	2.0	2.0
- Laver et parer le céleri - Parer les échalotes et les laver - Parer les radis et les laver - Laver les tomates et les concombres		
3.8 La coupe des légumes	2.0	2.0
- Canneler les concombres - Enlever le pédoncule des tomates et les sectionner en "quartiers" - Friser les radis - Couper les autres légumes en forme de dés		
3.9 Le lavage et le concassage de la laitue	2.0	2.0
- Débarrasser la laitue des feuilles détériorées - Enlever le coeur d'un seul coup - Laver à l'eau froide et bien égoutter - Concasser la laitue à la main		
3.10 La manipulation des couteaux	2.0	2.0
- Parer les légumes avec le couteau d'office - Couper les légumes avec le couteau du chef - Utiliser le canneleur pour le concombre - Exécuter des gestes rapides		
4.0 Préparations de l'accompagnement		
4.11 Préparation de la vinaigrette	8.0	8.0
- Equilibrer le mélange huile-vinaigre - Utiliser des assaisonnements ayant conservé une saveur franche - Mélanger le vinaigre et les assaisonnements puis incorporer graduellement l'huile - Créer une émulsion		
5.0 Conservation des aliments		
5.12 La conservation de la laitue	6.0	6.0
- La laitue lavée est conservée au froid - La laitue est épongée - La laitue est déposée de façon qu'elle puisse s'égoutter - La laitue demeure entière et n'est concassée qu'à l'ordre		

	+	-
5.13 <u>La conservation des légumes</u> - La tomate demeure entière et n'est sectionnée qu'à l'ordre - Les radis, le céleri et le persil sont dans l'eau froide - Les concombres sectionnés sont enveloppés - Les marinades demeurent dans leur jus	6.0	6.0
6.0 <u>Traitements de dernière minute</u>		
6.14 <u>L'addition de la garniture</u> - La laitue concassée est posée dans un bol à salade - La garniture est répartie sur toute la surface - Les quartiers et les tranches sont déposés sur les rebords du bol - Le radis est au centre	8.0	8.0
7.0 <u>Présentation</u>		
7.15 <u>Le choix du couvert</u> - Utiliser un bol de bois - Le bol doit être propre et sans cassure - Utiliser une assiette à entremets - L'assiette doit être propre et sans brisure	3.0	3.0
7.16 <u>Le transvasement de la vinaigrette</u> - Napper la vinaigrette avant de placer le bouquet de persil - Remuer avant chaque transvasement - Ne laisser apparaître aucune coulisse de vinaigrette sur le couvert - Napper toute la surface	3.0	3.0
7.17 <u>La décoration</u> - L'utilisation du papier dentelle - Le centrage du papier dentelle - La présence de la garniture à la surface - La présence d'un bouquet de persil	3.0	3.0
7.18 <u>Le contrôle des portions</u> - Le respect des directives - Le choix de la louche requise - L'uniformité de la quantité de garniture - L'uniformité des portions	3.0	3.0

	+	-
8.0 Evaluation du produit final		
8.19 L'apparence au service	3.0	3.0
- L'émulsion de la sauce doit se maintenir - La laitue est luisante - La garniture présente un coloris éclatant - Le persil est frais et sans vinaigrette		
8.20 La température au service	3.0	3.0
- Le bol est froid - L'assiette est froide - La vinaigrette est maintenue à une température qui permet de napper - Tous les aliments sont froids		
8.21 Le goût	3.0	3.0
- La laitue est fraîche et juteuse - L'huile ne domine pas le goût de la vinaigrette - Le goût de chaque légume est franc - L'assaisonnement de la vinaigrette est équilibré		
8.22 La texture et l'onctuosité	3.0	3.0
- La laitue est ferme - Les légumes sont fermes - La vinaigrette a une consistance moyenne - L'émulsion conserve une consistance moyenne		
9.0 Temps de confection		
9.23 Le temps de confection	12.0	12.0
- Pas plus de 15 minutes que le temps requis - Pas plus de dix minutes que le temps requis - Pas plus de cinq minutes que le temps requis - Selon le temps requis		
10.0 Propreté et sécurité		
10.24 La propreté personnelle	3.0	3.0
- Le lavage des mains s'effectue avant le travail et au besoin - Les ongles sont courts et propres - Les uniformes sont sans tache - Les souliers sont très blancs		
10.25 La propreté de l'équipement	3.0	3.0
- Il n'y a aucun cerne dans les casseroles - Les tiges du fouet sont parfaitement lisses - Les cuillères sont lisses et sans cerne - Les couteaux sont essuyés avant usage		

	+	-
10.26 Le nettoyage du poste de travail	3.0	3.0
- Le lavage adéquat des tables après usage - Le lavage adéquat des planches de travail après usage - Le lavage adéquat de l'équipement après usage - Le balayage et/ou le lavage du plancher à la fin du travail (si nécessaire)		
10.27 La manipulation sécuritaire de l'équipement et des aliments	3.0	3.0
- Aucun aliment glissant n'est laissé sur le plancher - Les couteaux sont utilisés selon les règles de sécurité - Les normes de sécurité concernant l'utilisation des poêles au gaz et/ou électriques sont respectées - Il n'y a pas de bruits exagérés lors de la manipulation de l'équipement		
TOTAUX		
SOMME DES TOTAUX		

$$\left(\frac{\text{SOMME DE LA COLONNE POSITIVE}}{\text{Somme de la colonne positive} + \text{Somme de la colonne négative}} \right) \times 100 = \quad \%$$

PCS 9

MACEDOINE DE LEGUMES AU BEURRE

PCS 9

MACEDOINE DE LEGUMES AU BEURRE

	+	-
1.0 Mise en place		
1.1 La rédaction du bon de commande	1.5	1.5
- Les dates de commande et de livraison figurent sur le bon de commande		
- Les aliments nécessaires sont mentionnés		
- Les quantités requises sont déterminées		
- Le bon de commande est signé par l'étudiant		
1.2 La disposition des aliments	1.5	1.5
- Les aliments sont déposés à l'endroit approprié		
- Les aliments sont déposés selon leur ordre d'utilisation		
- Les aliments requis sont à la portée de la main		
- Les aliments sont étalés et non entassés		
1.3 La disposition de l'équipement	1.5	1.5
- L'équipement est placé au bon endroit		
- L'équipement est facilement accessible		
- L'équipement requis est réduit au minimum		
- L'équipement est étalé et non entassé		
1.4 La qualité des aliments utilisés	1.5	1.5
- Le choix des aliments s'effectue en fonction de leur utilisation		
- L'état des aliments est vérifié lors de l'utilisation		
- La température des aliments est vérifiée lors de l'utilisation		
- L'équilibre entre la qualité et le coût des aliments est contrôlé		
1.5 L'utilisation de l'espace	1.5	1.5
- Une superficie minimale est utilisée		
- L'étudiant évite les pas inutiles		
- Chaque geste de l'étudiant favorise la progression dans le travail		
- L'étudiant possède le sens de l'orientation		
2.0 Mesure des ingrédients		
2.6 L'utilisation des outils de mesure	8.0	8.0
- Toutes les masses furent pesées		
- Tous les volumes furent mesurés		
- Le degré de précision obtenu rejoint les normes		
- Le temps requis pour effectuer les mesures rejoint les normes		

	+	-
3.0 <u>Préparations préliminaires des aliments</u>		
3.7 <u>Le lavage des légumes</u>	2.0	2.0
- Faire baigner les légumes terreux dans l'eau froide - Frotter les légumes un à un - Egoutter les légumes - Eponger les légumes		
3.8 <u>Le pelage des légumes</u>	2.0	2.0
- Enlever toute la pelure de l'oignon et ses deux extrémités - Peler le céleri et enlever les extrémités - Peler le navet à l'aide du couteau du chef - Eviter les pertes inutiles		
3.9 <u>La coupe des légumes</u>	2.0	2.0
- Le choix de la coupe appropriée - La régularité de la forme - La régularité de la grosseur - L'absence de perte		
3.10 <u>La manipulation des couteaux</u>	2.0	2.0
- Maintenir le couteau fermement - Effectuer le mouvement de scie pour la coupe de la brunoise - Travailler avec les doigts légèrement recourbés vers l'intérieur - Exécuter des gestes rapides		
4.0 <u>Préparation pour la cuisson</u>		
4.11 <u>L'ouverture de la source de chaleur au bon moment</u>	8.0	8.0
- Le temps écoulé entre l'ouverture de la source de chaleur et son utilisation - L'obtention de la température requise au bon moment - Le temps nécessaire pour l'obtention de la bonne température - Le maintien d'une chaleur régulière		
5.0 <u>Cuisson</u>		
5.12 <u>La cuisson des légumes</u>	4.0	4.0
- Cuire à l'eau salée - Verser les légumes dans l'eau bouillante - Maintenir une ébullition régulière - Cuire séparément les légumes nécessitant des temps de cuisson différents		

	+	-

5.13 <u>La vérification de l'assaisonnement</u> — + 4.0 | - 4.0

- Vérifier l'assaisonnement à la mi-cuisson
- Ajouter les assaisonnements requis
- Terminer la cuisson avant de réassaisonner
- Regoûter à la fin de la cuisson

5.14 <u>Le temps de cuisson</u> — + 4.0 | - 4.0

- Cuire rapidement les légumes
- Obtenir rapidement l'ébullition de la chauffante
- Obtenir rapidement l'ébullition après avoir ajouté les légumes
- Respecter le temps de cuisson requis pour chaque variété de légume

6.0 <u>Traitements après cuisson</u>

6.15 <u>L'égouttage des légumes</u> — + 2.5 | - 2.5

- Verser la macédoine dans un égouttoir
- Laisser égoutter quelques minutes
- Remuer délicatement une ou deux fois
- Faire en sorte qu'aucun légume ne tombe à côté de l'égouttoir

6.16 <u>Le sautage des légumes</u> — + 2.5 | - 2.5

- Les sauter au beurre chaud
- Les assaisonner de sel et de poivre en les sautant
- Les sauter par petites quantités
- Les sauter sans écraser les cubes

6.17 <u>La conservation</u> — + 2.5 | - 2.5

- Conserver les légumes dans une plaque à table-chaude
- Badigeonner d'un peu de beurre noisette
- Maintenir la table-chaude à une température moyenne
- Recouvrir la plaque d'un papier ciré

7.0 <u>Présentation</u>

7.18 <u>Le choix du couvert</u> — + 3.0 | - 3.0

- Utiliser un ravier
- S'assurer que le ravier est propre et sans brisure
- Utiliser une assiette à entremets
- S'assurer que l'assiette est propre et sans brisure

	+	-
7.19 Le service	3.0	3.0
- Enlever le papier ciré		
- Utiliser une cuillère à bec (cuillère à légume)		
- Mélanger les différents légumes		
- Eliminer les coulisses sur les rebords s'il y a lieu		
7.20 La décoration	3.0	3.0
- L'utilisation du papier dentelle		
- Le centrage du papier dentelle		
- La présence d'un bouquet de persil		
- La répartition uniforme des différents coloris des légumes		
7.21 Le contrôle des portions	3.0	3.0
- Le respect des directives		
- Le choix de la cuillère de service		
- L'uniformité des portions		
- L'absence de perte au service		
8.0 Evaluation du produit final		
8.22 L'apparence au service	4.0	4.0
- Le mélange des légumes est homogène		
- Le coloris est vigoureux et éclatant		
- Le persil est très frais		
- Les légumes sont reluisants et non brisés		
8.23 La température au service	4.0	4.0
- Les légumes sont très chauds		
- Le ravier est très chaud		
- L'assiette est chaude		
- Le persil est à la température ambiante		
8.24 Le goût et la texture	4.0	4.0
- Les légumes sont légèrement croustillants		
- Les assaisonnements sont équilibrés		
- Chaque légume a conservé son goût particulier		
- Les légumes conservent leur texture		

	+	-
9.0 Temps de confection		
9.25 Le temps de confection - Pas plus de 15 minutes que le temps requis - Pas plus de dix minutes que le temps requis - Pas plus de cinq minutes que le temps requis - Selon le temps requis	12.0	12.0
10.0 Propreté et sécurité		
10.26 La propreté personnelle - Le lavage des mains s'effectue avant le travail et au besoin - Les ongles sont courts et propres - Les uniformes sont sans tache - Les souliers sont très blancs	2.5	2.5
10.27 La propreté de l'équipement - Il n'y a pas de cerne dans les casseroles - La sauteuse est essuyée avant d'être utilisée - Les cuillères sont propres - Toutes les perforations de l'égouttoir ou du tamis sont propres	2.5	2.5
10.28 Le nettoyage du poste de travail - Le lavage adéquat des tables après usage - Le lavage adéquat des planches de travail après usage - Le lavage adéquat de l'équipement après usage - Le balayage et/ou le lavage du plancher à la fin du travail (si nécessaire)	2.5	2.5
10.29 La manipulation sécuritaire de l'équipement et des aliments - Aucun aliment glissant n'est laissé sur le plancher - Les couteaux sont utilisés selon les règles - Les normes de sécurité concernant l'utilisation des poêles au gaz et/ou électriques sont respectées - Il n'y a pas de bruits exagérés à la manipulation de l'équipement	2.5	2.5

	+	-
10.30 <u>La fermeture des éléments chauffants</u>	2.5	2.5
- La fermeture ne s'effectue pas plus de trois minutes après la fin de l'utilisation		
- La fermeture ne s'effectue pas plus de deux minutes après la fin de l'utilisation		
- La fermeture ne s'effectue pas plus d'une minute après la fin de l'utilisation		
- La fermeture s'effectue dès la fin de l'utilisation		
TOTAUX		
SOMME DES TOTAUX		

$$\left(\frac{\text{SOMME DE LA COLONNE POSITIVE}}{\text{Somme de la colonne positive} + \text{Somme de la colonne négative}} \right) \times 100 = \quad \%$$

PCS 10*

Potage cultivateur

PCS 10*

POTAGE CULTIVATEUR

	+	-
1.0 Mise en place		
1.1 La rédaction du bon de commande	1.5	1.5
- Les dates de commande et de livraison figurent sur le bon de commande - Les aliments nécessaires sont mentionnés - Les quantités requises sont déterminées - Le bon de commande est signé par l'étudiant		
1.2 La disposition des aliments	1.5	1.5
- Les aliments sont déposés à l'endroit approprié - Les aliments sont déposés selon leur ordre d'utilisation - Les aliments requis sont à la portée de la main - Les aliments sont étalés et non entassés		
1.3 La disposition de l'équipement	1.5	1.5
- L'équipement est placé au bon endroit - L'équipement est facilement accessible - L'équipement requis est réduit au strict minimum - L'équipement est étalé et non entassé		
1.4 La qualité des aliments utilisés	1.5	1.5
- Le choix des aliments s'effectue en fonction de leur utilisation - L'état des aliments est vérifié lors de l'utilisation - La température des aliments est vérifiée lors de l'utilisation - L'équilibre entre la qualité et le coût des aliments est contrôlé		
1.5 L'utilisation de l'espace	1.5	1.5
- Une superficie minimale est utilisée - L'étudiant évite les pas inutiles - Chaque geste de l étudiant favorise la progression dans le travail - L'étudiant possède le sens de l'orientation		
2.0 Mesure des ingrédients		
2.6 L'utilisation des outils de mesure	8.0	8.0
- Toutes les masses furent pesées - Tous les volumes furent mesurés - Le degré de précision obtenu rejoint les normes - Le temps requis pour effectuer les mesures rejoint les normes		

	+	-
3.0 Préparations préliminaires des aliments		
3.7 Le lavage des légumes - Faire baigner les légumes terreux dans l'eau froide - Frotter les légumes un à un - Egoutter les légumes - Eponger les légumes	1.5	1.5
3.8 Le pelage des légumes - Enlever toute la pelure de l'oignon - Parer tous les légumes - Peler correctement les pommes de terre à l'économe et les conserver à l'eau froide - Eviter les pertes inutiles	1.5	1.5
3.9 La coupe des légumes - Le choix de la coupe appropriée - La régularité de la forme - La régularité de la grosseur - L'absence de perte	1.5	1.5
3.10 La manipulation des couteaux - Maintenir le couteau fermement - Effectuer le mouvement de scie pour la coupe de la brunoise - Travailler avec les doigts légèrement recourbés vers l'intérieur - Exécuter des gestes assez rapides	1.5	1.5
3.11 La préparation du fond - Le concassage des os à la grosseur requise - Le mouillement des os à l'eau froide - Le blanchiment des os - Le rinçage des os	1.5	1.5
4.0 Préparations pour la cuisson		
4.12 L'ouverture de la source de chaleur au moment opportun - Le temps écoulé entre l'ouverture de la source de chaleur et son utilisation - L'obtention de la température requise au moment opportun - Le temps nécessaire pour l'obtention de la bonne température - Le maintien d'une chaleur régulière	4.0	4.0
4.13 La confection du fond - L'addition d'une mirepoix - L'addition d'un bouquet garni - Le mouillement à l'eau froide - La quantité des assaisonnements ajoutés	4.0	4.0

	+	-
5.0 Cuisson		
5.14 La cuisson du fond	2.0	2.0
- Maintenir une température régulière - Obtenir une faible ébullition - Cuire pendant au moins quatre heures - Vérifier l'assaisonnement et passer à l'étamine		
5.15 Suer les légumes	2.0	2.0
- Utiliser un corps gras très chaud - Utiliser une marmite qui retient la chaleur - Suer au point d'obtenir la transparence des légumes - Ne pas suer les pommes de terre		
5.16 Le mouillement et la cuisson	2.0	2.0
- Choisir le fond de cuisson approprié - S'assurer que le fond de cuisson est chaud - Remuer occasionnellement - Maintenir l'ébullition régulière et écumer si nécessaire		
5.17 La vérification de l'assaisonnement	2.0	2.0
- Vérifier à la mi-cuisson - Ajouter les assaisonnements requis - Terminer la cuisson avant de reassaisonner - Regoûter à la fin de la cuisson		
5.18 La qualité de la cuisson	2.0	2.0
- Les légumes congelés furent cuits ensemble - Les pommes de terre furent ajoutées après le début de cuisson et sont croustillantes - Les autres légumes sont croustillants - La cuisson des dés de lard salé est complète		
5.19 Le temps de confection	2.0	2.0
- Suer rapidement les légumes à longue cuisson - Obtenir rapidement le point d'ébullition, après le mouillement des os - Obtenir rapidement l'ébullition après le mouillement avec le fond - Maintenir une ébullition régulière		
6.0 Traitements après cuisson		
6.20 La conservation du potage	8.0	8.0
- Conserver le potage au bain-marie chaud - Remuer occasionnellement - Dégraisser s'il y a lieu - Remuer délicatement		

	+	-
7.0 <u>Présentation</u>		
7.21 <u>Le choix du couvert</u>	3.0	3.0
- L'utilisation d'un bol à potage (bol à soupe)		
- Le bol doit être propre et sans brisure		
- L'utilisation de l'assiette appropriée		
- L'assiette doit être propre et sans brisure		
7.22 <u>Le transvasement</u>	3.0	3.0
- Remuer avant chaque transvasement		
- Utiliser la louche appropriée		
- Eliminer les coulisses sur le bol et dans l'assiette		
- Transvaser uniformément et rapidement		
7.23 <u>La décoration</u>	3.0	3.0
- L'utilisation d'un papier dentelle		
- Le centrage du papier dentelle		
- La présence des petits cubes de lard à la surface		
- La présence de persil haché		
7.24 <u>Le contrôle des portions</u>	3.0	3.0
- Les respect des directives		
- Le choix de la louche requise		
- L'uniformité de la quantité de garniture		
- L'uniformité des portions		
8.0 <u>Evaluation du produit final</u>		
8.25 <u>L'apparence au service</u>	3.0	3.0
- Le fond est limpide		
- Aucune couche graisseuse n'y apparaît		
- La garniture de lard est d'un beau blanc		
- Le persil haché est frais		
8.26 <u>La température au service</u>	3.0	3.0
- Le potage est très chaud		
- Le bol est très chaud		
- L'assiette est très chaude		
- Le persil est à la température ambiante		
8.27 <u>La qualité de la cuisson</u>	3.0	3.0
- La garniture est légèrement croustillante		
- Aucun légume n'a perdu sa forme		
- Aucun aliment n'a adhéré à la casserole		
- Tous les légumes ont le même degré de cuisson		

PCS 10*

	+	-
8.28 Le goût	3.0	3.0
- Le goût de lard salé apparaît légèrement		
- Les assaisonnements sont équilibrés		
- Le corsé du fond de mouillement est réalisé		
- Le mariage des goûts des différents légumes est harmonieux		
9.0 Temps de confection		
9.29 Le temps de confection	12.0	12.0
- Pas plus de 30 minutes que le temps requis		
- Pas plus de 20 minutes que le temps requis		
- Pas plus de dix minutes que le temps requis		
- Selon le temps requis		
10.0 Propreté et sécurité		
10.30 La propreté personnelle	2.5	2.5
- Le lavage des mains s'effectue avant le travail et au besoin		
- Les ongles sont courts et propres		
- Les uniformes sont sans tache		
- Les souliers sont très blancs		
10.31 La propreté de l'équipement	2.5	2.5
- Il n'y a pas de cerne dans les casseroles		
- Les cuillères sont lisses et sans cerne		
- Les couteaux sont essuyés avant usage		
- Les planches pour la coupe sont propres		
10.32 Le nettoyage du poste de travail	2.5	2.5
- Le lavage adéquat des tables après usage		
- Le lavage adéquat des planches de travail après usage		
- Le lavage adéquat de l'équipement après usage		
- Le balayage et/ou le lavage du plancher à la fin du travail (si nécessaire)		
10.33 La manipulation sécuritaire de l'équipement et des aliments	2.5	2.5
- Aucun aliment glissant n'est laissé sur le plancher		
- Les couteaux sont utilisés selon les règles de sécurité		
- Les normes de sécurité sont respectées en ce qui concerne l'utilisation des poêles au gaz et/ou électriques		
- Il n'y a pas de bruits exagérés lors de la manipulation de l'équipement		

+	−

10.34 La fermeture des éléments chauffants

	+	−
- La fermeture ne s'effectue pas plus de trois minutes après la fin de l'utilisation - La fermeture ne s'effectue pas plus de deux minutes après la fin de l'utilisation - La fermeture ne s'effectue pas plus d'une minute après la fin de l'utilisation - La fermeture s'effectue dès la fin de l'utilisation	2.5	2.5
TOTAUX		
SOMME DES TOTAUX		

$$\left(\frac{\text{SOMME DE LA COLONNE POSITIVE}}{\text{Somme de la colonne positive} + \text{Somme de la colonne négative}} \right) \times 100 = \quad \%$$

PCS 11*

CREME DE TOMATES

PCS 11*

CREME DE TOMATES

	+	-
1.0 Mise en place		
1.1 La rédaction du bon de commande	1.5	1.5
- Les dates de commande et de livraison figurent sur le bon de commande - Les aliments nécessaires sont mentionnés - Les quantités requises sont déterminées - Le bon de commande est signé par l'étudiant		
1.2 La disposition des aliments	1.5	1.5
- Les aliments sont déposés à l'endroit approprié - Les aliments sont déposés selon leur ordre d'utilisation - Les aliments requis sont à la portée de la main - Les aliments sont étalés et non entassés		
1.3 La disposition de l'équipement	1.5	1.5
- L'équipement est placé au bon endroit - L'équipement est facilement accessible - L'équipement requis est réduit au minimum - L'équipement est étalé et non entassé		
1.4 La qualité des aliments utilisés	1.5	1.5
- Le choix des aliments s'effectue en fonction de leur utilisation - L'état des aliments est vérifié lors de l'utilisation - La température des aliments est vérifiée lors de l'utilisation - L'équilibre entre la qualité et le coût des aliments est contrôlé		
1.5 L'utilisation de l'espace	1.5	1.5
- Une superficie minimale est utilisée - L'étudiant évite les pas inutiles - Chaque geste de l'étudiant favorise la progression dans le travail - L'étudiant possède le sens de l'orientation		
2.0 Mesure des ingrédients		
2.6 L'utilisation des outils de mesure	8.0	8.0
- Toutes les masses furent pesées - Tous les volumes furent mesurés - Le degré de précision obtenu rejoint les normes - Le temps requis pour effectuer les mesures rejoint les normes		

	+	-
3.0 <u>Préparations préliminaires des aliments</u>		
3.7 <u>Le lavage des légumes</u>	1.5	1.5
- Faire baigner les légumes terreux dans l'eau froide		
- Frotter les légumes un à un		
- Egoutter les légumes		
- Eponger les légumes		
3.8 <u>Le pelage des légumes</u>	1.5	1.5
- Enlever toute la pelure de l'oignon		
- Parer tous les légumes		
- Peler les carottes		
- Eviter les pertes inutiles		
3.9 <u>La coupe des légumes</u>	1.5	1.5
- Le choix de la coupe appropriée		
- La régularité de la forme		
- La régularité de la grosseur		
- L'absence de perte		
3.10 <u>La manipulation des couteaux</u>	1.5	1.5
- Maintenir le couteau fermement		
- Effectuer le mouvement de scie pour la coupe de la brunoise		
- Travailler avec les doigts légèrement recourbés vers l'intérieur		
- Exécuter des gestes rapides		
3.11 <u>La préparation du fond</u>	1.5	1.5
- Le concassage des os à la grosseur requise		
- Le mouillement des os à l'eau froide		
- Le blanchiment des os		
- Le rinçage des os		
4.0 <u>Préparations pour la cuisson</u>		
4.12 <u>L'ouverture de la source de chaleur au moment opportun</u>	4.0	4.0
- Le temps écoulé entre l'ouverture de la source de chaleur et son utilisation		
- L'obtention de la température requise au moment opportun		
- Le temps nécessaire pour l'obtention de la bonne température		
- Le maintien d'une chaleur régulière		
4.13 <u>La confection du fond</u>	4.0	4.0
- L'addition d'une mirepoix		
- L'addition d'un bouquet garni		
- Le mouillement à l'eau froide		
- La quantité des assaisonnements ajoutés		

	+	-

5.0 Cuisson

5.14 La cuisson du fond — + 1.5 | - 1.5

- Maintenir une température régulière
- Obtenir une faible ébullition
- Cuire pendant au moins quatre heures
- Vérifier l'assaisonnement et passer à l'étamine

5.15 Suer la mirepoix — + 1.5 | - 1.5

- La mirepoix contient peu de vert de légumes
- Le corps gras est très chaud
- La marmite utilisée retient la chaleur
- Suer jusqu'à transparence des légumes

5.16 Singer les légumes — + 1.5 | - 1.5

- Ajouter progressivement la farine
- Remuer vigoureusement à la cuillère de bois ou au fouet
- Cuire légèrement la farine
- S'assurer qu'aucun aliment ne colle au fond

5.17 Le mouillement et la cuisson — + 1.5 | - 1.5

- Le choix du fond de cuisson
- Le fond doit être chaud
- Le transvasement du fond se fait rapidement
- Une ébullition régulière est assurée

5.18 La vérification de l'assaisonnement — + 1.5 | - 1.5

- Vérifier à la mi-cuisson
- Ajouter les assaisonnements requis
- Terminer la cuisson avant de réassaisonner
- Regoûter à la fin de la cuisson

5.19 La qualité de la cuisson — + 1.5 | - 1.5

- Les légumes de la mirepoix se réduisent en purée
- Le légume de base se réduit en purée
- Le roux est cuit
- La garniture pochée demeure croustillante

5.20 Le temps de cuisson — + 1.5 | - 1.5

- Saisir la mirepoix très rapidement
- Après lu mouillement des os, obtenir rapidement le point d'ébullition
- Après le mouillement avec le fond, obtenir rapidement l'ébullition
- Maintenir une ébullition régulière

	+	-
6.0 Traitements après cuisson		
6.21 Le passage de la crème	2.0	2.0
- Utiliser le chinois approprié		
- Utiliser le bain-marie approprié		
- Remuer les aliments à l'aide d'une cuillère à bec		
- Presser légèrement les aliments sur les parois du chinois		
6.22 L'addition de la garniture	2.0	2.0
- Le choix de la coupe pour la garniture		
- Le degré de cuisson de la garniture		
- Le moment de l'addition de la garniture		
- La température de la garniture lors de son mélange au potage		
6.23 Le crémage	2.0	2.0
- La fraîcheur de la crème		
- Le choix de la catégorie de crème utilisée		
- Le chauffage de la crème avant son addition		
- La température du potage lors de cette liaison		
6.24 La conservation de la crème selon l'utilisation	2.0	2.0
- Conserver la crème au bain-marie		
- Remuer occasionnellement		
- Enlever la partie agglutinée avant le service		
- Ne jamais faire rebouillir, mais simplement réchauffer		
7.0 Présentation		
7.25 Le choix du couvert	3.0	3.0
- L'utilisation d'un bol à potage (bol à soupe)		
- Le bol doit être propre et sans brisure		
- L'utilisation de l'assiette appropriée		
- L'assiette doit être propre et sans brisure		
7.26 Le transvasement	3.0	3.0
- Remuer avant chaque transvasement		
- Utiliser la louche appropriée		
- Ne laisser aucune coulisse sur le bol et dans l'assiette		
- Exécuter un transvasement uniforme et rapide		
7.27 La décoration	3.0	3.0
- L'utilisation du papier dentelle		
- Le centrage du papier dentelle		
- La présence de la garniture à la surface		
- La présence d'un bouquet de persil		

	+	-
7.28 <u>Le contrôle des portions</u>	3.0	3.0
- Le respect des directives - Le choix de la louche requise - L'uniformité de la quantité de garniture - L'uniformité des portions		
8.0 <u>Evaluation du produit final</u>		
8.29 <u>L'apparence au service</u>	2.5	2.5
- Le couleur est d'un beau rouge - Aucune partie agglutinée n'apparaît à la surface - Le persil est très frais - La garniture de croûtons est apparente		
8.30 <u>La température au service</u>	2.5	2.5
- Le potage est très chaud - Le bol est très chaud - L'assiette est très chaude - Le persil est à la température ambiante		
8.31 <u>La qualité de la cuisson</u>	2.5	2.5
- La garniture est légèrement croustillante - Aucun aliment n'a collé à la casserole - Aucun aliment n'a rôti - Le potage ne présente aucune granule en suspension (sauf la garniture)		
8.32 <u>L'onctuosité</u>	2.5	2.5
- La consistance est moyenne - Le potage n'adhère pas au palais - Le potage n'adhère pas à la cuillère - Le potage est moelleux au palais		
8.33 <u>Le goût</u>	2.5	2.5
- Le potage n'est pas farineux - Le potage fait ressortir le goût de la tomate - Le potage n'est pas trop acide - Le fond de mouillement est corsé		

	+	-
9.0 <u>Temps de confection</u>		
9.34 <u>Le temps de confection</u>	12.0	12.0
- Pas plus de 30 minutes que le temps requis - Pas plus de 20 minutes que le temps requis - Pas plus de dix minutes que le temps requis - Selon le temps requis		
10.0 <u>Propreté et sécurité</u>		
10.35 <u>La propreté personnelle</u>	2.5	2.5
- Le lavage des mains s'effectue avant le travail et au besoin - Les ongles sont courts et propres - Les uniformes sont sans tache - Les souliers sont très blancs		
10.36 <u>La propreté de l'équipement</u>	2.5	2.5
- Il n'y a aucun cerne dans les casseroles - Les tiges du fouet sont parfaitement lisses - Les cuillères sont lisses et sans cerne - Les couteaux sont essuyés avant usage		
10.37 <u>Le nettoyage du poste de travail</u>	2.5	2.5
- Le lavage adéquat des tables après usage - Le lavage adéquat des planches de travail après usage - Le lavage adéquat de l'équipement après usage - Le balayage et/ou le lavage du plancher à la fin du travail (si nécessaire)		
10.38 <u>La manipulation sécuritaire de l'équipement et des aliments</u>	2.5	2.5
- Aucun aliment glissant n'est laissé sur le plancher - Les couteaux sont utilisés selon les règles - Les normes de sécurité concernant l'utilisation des poêles au gaz et/ou électriques sont respectées - Il n'y a pas de bruits exagérés lors de la manipulation de l'équipement		

	+	−
10.39 La fermeture des éléments chauffants	2.5	2.5
- La fermeture ne s'effectue pas plus de trois minutes après la fin de l'utilisation - La fermeture ne s'effectue pas plus de deux minutes après la fin de l'utilisation - La fermeture ne s'effectue pas plus d'une minute après la fin de l'utilisation - La fermeture s'effectue dès la fin de l'utilisation		
TOTAUX		
SOMME DES TOTAUX		

$$\left(\frac{\text{SOMME DE LA COLONNE POSITIVE}}{\text{Somme de la colonne positive} + \text{Somme de la colonne négative}} \right) \times 100 = \quad \%$$

PCS 12*

FOIE DE VEAU A L'ANGLAISE

PCS 12*

FOIE DE VEAU A L'ANGLAISE

	+	-
1.0 Mise en place		
1.1 La rédaction du bon de commande	1.5	1.5
- Les dates de commande et de livraison figurent sur le bon de commande - Les aliments nécessaires sont mentionnés - Les quantités requises sont déterminées - Le bon de commande est signé par l'étudiant		
1.2 La disposition des aliments	1.5	1.5
- Les aliments sont déposés à l'endroit approprié - Les aliments sont déposés selon leur ordre d'utilisation - Les aliments requis sont à la portée de la main - Les aliments sont étalés et non entassés		
1.3 La disposition de l'équipement	1.5	1.5
- L'équipement est placé au bon endroit - L'équipement est facilement accessible - L'équipement requis est réduit au minimum - L'équipement est étalé et non entassé		
1.4 La qualité des aliments utilisés	1.5	1.5
- Le choix des aliments s'effectue en fonction de leur utilisation - L'état des aliments est vérifié lors de l'utilisation - La température des aliments est vérifiée lors de l'utilisation - L'équilibre entre la qualité et le coût des aliments est contrôlé		
1.5 L'utilisation de l'espace	1.5	1.5
- Une superficie minimale est utilisée - L'étudiant évite les pas inutiles - Chaque geste de l'étudiant favorise la progression dans le travail - L'étudiant possède le sens de l'orientation		
2.0 Mesure des ingrédients		
2.6 L'utilisation des outils de mesure	8.0	8.0
- Toutes les masses furent pesées - Tous les volumes furent mesurés - Le degré de précision obtenu rejoint les normes - Le temps requis pour effectuer les mesures rejoint les normes		

	+	-
3.0 <u>Préparations préliminaires des aliments</u>		
3.7 <u>La préparation du foie</u>	4.0	4.0
- Enlever toute la membrane qui recouvre le foie - Enlever les gros vaisseaux au-dessous du foie - Couper sur le biais et en tranches minces - Obtenir des tranches d'une largeur convenable		
3.8 <u>La manipulation des couteaux</u>	4.0	4.0
- Utiliser le couteau d'office pour dégager la membrane - Utiliser le couteau d'office ou le couteau à désosser pour enlever les gros vaisseaux - Utiliser le couteau du chef pour trancher - Trancher sur le biais selon un angle d'au moins 45°		
4.0 <u>Préparations pour la cuisson</u>		
4.9 <u>L'ouverture de la source de chaleur</u>	4.0	4.0
- Le temps écoulé entre l'ouverture de la source de chaleur et son utilisation - L'obtention de la température requise au moment opportun - Le temps nécessaire pour l'obtention de la bonne température - Le maintien d'une chaleur régulière		
4.10 <u>L'assaisonnement des aliments</u>	4.0	4.0
- Assaisonner chaque tranche de sel et de poivre - Fariner chaque tranche séparément - Enlever le surplus de farine - Placer du papier ciré entre chaque rangée		
5.0 <u>Cuisson</u>		
5.11 <u>Sauter les aliments</u>	4.0	4.0
- Sauter le foie dans un corps gras très chaud - Cuire les deux faces et retirer - Sauter le bacon - Placer le bacon sur une grille		
5.12 <u>La qualité de la cuisson</u>	4.0	4.0
- Le foie est doré sur les deux faces - Le foie est très légèrement rosé à l'intérieur - Le bacon est croustillant - La tranche de bacon est très légèrement flexible		

	+	-
5.13 Le temps de cuisson	4.0	4.0
- Saisir la première face du foie		
- Saisir la deuxième face lorsque la première face est rosée		
- Cuire rapidement le foie		
- Cuire rapidement le bacon		
6.0 Traitements après cuisson		
6.14 La conservation des aliments	8.0	8.0
- Le foie est conservé à une chaleur légèrement humide (table-chaude)		
- Le bacon est conservé à une chaleur sèche		
- Le foie doit cesser de cuire		
- Le bacon ne doit pas se dessécher		
7.0 Présentation		
7.15 Le choix du couvert	4.0	4.0
- L'utilisation de l'assiette appropriée		
- L'assiette est propre		
- L'assiette doit être chaude		
- L'assiette est sans brisure		
7.16 Le contrôle des portions	4.0	4.0
- Servir deux tranches de bacon par portion		
- Respecter les directives en regard de la quantité de foie cru		
- Napper de beurre noisette (30 ml)		
- Servir des tranches de foie uniformes		
7.17 La disposition	4.0	4.0
- Le foie occupe la demi-superficie de l'assiette		
- Le bacon est posé sur le foie		
- Les tranches de foie sont superposées		
- Le bouquet de persil est centré		
8.0 Evaluation du produit final		
8.18 L'apparence au service	3.0	3.0
- La viande doit être d'un beau brun		
- Le foie n'est pas desséché		
- Le bacon n'est pas sec		
- Le persil occupe le centre de la viande		

	+	-
8.19 La température au service - Le foie doit être très chaud - Le bacon doit être très chaud - L'assiette doit être chaude - Le persil doit être à la température ambiante	3.0	3.0
8.20 La qualité de la cuisson - Le foie doit être légèrement rosé au centre - L'extérieur des tranches doit être bien saisi - Le bacon est croustillant - Le foie est tendre sous la dent	3.0	3.0
8.21 Le goût - Le foie n'a pas un goût amer - L'assaisonnement est équilibré - Le foie n'est pas farineux - Le bacon n'est pas imbibé de sa graisse	3.0	3.0
9.0 Temps de confection		
9.22 Le temps de confection - Pas plus de 15 minutes que le temps requis - Pas plus de dix minutes que le temps requis - Pas plus de cinq minutes que le temps requis - Selon le temps requis	12.0	12.0
10.0 Propreté et sécurité		
10.23 La propreté personnelle - Le lavage des mains s'effectue avant le travail et au besoin - Les ongles sont courts et propres - Les uniformes sont sans tache - Les souliers sont très blancs	2.5	2.5
10.24 La propreté de l'équipement - Essuyer les poêles avant usage - Les couteaux sont essuyés avant usage - La pince de service est propre - Les plaques de rangement sont propres	2.5	2.5
10.25 Le nettoyage du poste de travail - Le lavage adéquat des tables après usage - Le lavage adéquat des planches de travail après usage - Le lavage adéquat de l'équipement après usage - Le balayage et/ou le lavage du plancher à la fin du travail (si nécessaire)	2.5	2.5

+	−

10.26 <u>La manipulation sécuritaire de l'équipement et des aliments</u> — 2.5 | 2.5

- Aucun aliment glissant n'est laissé sur le plancher
- Les couteaux sont utilisés selon les règles
- **Les normes** de sécurité concernant l'utilisation des poêles au gaz et/ou électriques sont respectées
- Il n'y a pas de bruits exagérés à la manipulation de l'équipement

10.27 <u>La fermeture des éléments chauffants</u> — 2.5 | 2.5

- La fermeture ne s'effectue pas plus de trois minutes après la fin de l'utilisation
- La fermeture ne s'effectue pas plus de deux minutes après la fin de l'utilisation
- La fermeture ne s'effectue pas plus d'une minute après la fin de l'utilisation
- La fermeture s'effectue dès la fin de l'utilisation

	+	−
TOTAUX		
SOMME DES TOTAUX		

$$\left(\frac{\text{SOMME DE LA COLONNE POSITIVE}}{\text{Somme de la colonne positive} + \text{Somme de la colonne négative}}\right) \times 100 = \quad \%$$

PCS 13*

SPATHETTI, SAUCE A LA VIANDE

PCS 13*

SPAGHETTI, SAUCE A LA VIANDE

	+	-
1.0 Mise en place		
1.1 La rédaction du bon de commande - Les dates de commande et de livraison figurent sur le bon de commande - Les aliments nécessaires sont mentionnés - Les quantités requises sont déterminées - Le bon de commande est signé par l'étudiant	1.5	1.5
1.2 La disposition des aliments - Les aliments sont déposés à l'endroit approprié - Les aliments sont déposés selon leur ordre d'utilisation - Les aliments requis sont à la portée de la main - Les aliments sont étalés et non entassés	1.5	1.5
1.3 La disposition de l'équipement - L'équipement est placé au bon endroit - L'équipement est facilement accessible - L'équipement requis est réduit au minimum - L'équipement est étalé et non entassé	1.5	1.5
1.4 La qualité des aliments utilisés - Le choix des aliments s'effectue en fonction de leur utilisation - L'état des aliments est vérifié lors de l'utilisation - La température des aliments est vérifiée lors de l'utilisation - L'équilibre entre la qualité et le coût des aliments est contrôlé	1.5	1.5
1.5 L'utilisation de l'espace - Une superficie minimale est utilisée - L'étudiant évite les pas inutiles - Chaque geste de l'étudiant favorise la progression dans le travail - L'étudiant possède le sens de l'orientation	1.5	1.5
2.0 Mesure des ingrédients		
2.1 L'utilisation des outils de mesure - Toutes les masses furent pesées - Tous les volumes furent mesurés - Le degré de précision obtenu rejoint les normes - Le temps requis pour effectuer les mesures rejoint les normes	8.0	8.0

+	-

3.0 Préparations préliminaires des aliments

3.7 Le parage des légumes (+ 1.5 | - 1.5)

- Vider le piment en le sectionnant en deux
- Laver et parer le céleri
- Enlever la pelure de l'oignon
- Peler adéquatement les carottes et sectionner les extrémités

3.8 Préparer le spaghetti et la chauffante (+ 1.5 | - 1.5)

- Casser le spaghetti à la longueur requise
- Utiliser une casserole qui contient au moins cinq fois le volume des aliments à cuire
- Ajouter de l'huile
- Saler généreusement

3.9 La coupe des légumes (+ 1.5 | - 1.5)

- Le choix de la coupe appropriée
- La régularité de la forme
- La régularité de la grosseur
- L'absence de perte

3.10 La manipulation des couteaux (+ 1.5 | - 1.5)

- Maintenir le couteau fermement
- Effectuer le mouvement de scie pour la coupe de la brunoise
- Travailler avec les doigts légèrement recourbés vers l'intérieur
- Exécuter des gestes rapides

3.11 Le parage de la viande à hacher (+ 1.5 | - 1.5)

- Choisir le morceau de viande approprié
- Enlever toutes les membranes
- Enlever le surplus de gras
- Enlever les parties trop mûres

4.0 Préparations pour la cuisson

4.12 Le hachage de la viande (+ 2.5 | - 2.5)

- Placer le couteau du hachoir adéquatement et bien refermer
- Couper la viande en lanières
- Démarrer le hachoir en première puis en deuxième vitesse
- Utiliser le pilon pour faire passer la viande dans le hachoir

4.13 L'ouverture de la source de chaleur au moment opportun (+ 2.5 | - 2.5)

- Le temps écoulé entre l'ouverture de la source de chaleur et son utilisation
- L'obtention de la température requise au moment opportun
- Le temps nécessaire pour l'obtention de la bonne température
- Le maintien d'une chaleur régulière

Critère	+	-
4.14 L'assaisonnement de la viande - Bien mesurer chaque ingrédient - Utiliser avec modération la cayenne - Ajouter de l'ail haché très fin - Bien mélanger les assaisonnements et la viande	2.5	2.5
5.0 Cuisson		
5.15 Suer la mirepoix - La mirepoix contient peu de vert de légumes - Le corps gras doit être très chaud - La marmite utilisée retient bien la chaleur - Suer au point d'obtenir la transparence des légumes	1.5	1.5
5.16 Saisir la viande - Saisir la viande dans la même casserole que les légumes - Utiliser une casserole qui retient bien la chaleur - S'assurer que le corps gras est très chaud - Utiliser une casserole d'une grande superficie	1.5	1.5
5.17 Le mouillement et la cuisson - N'effectuer le mouillement que lorsque la viande est bien revenue - Ajouter la pâte de tomates - Ajouter le jus et les tomates concassées - Faire revenir rapidement la viande	1.5	1.5
5.18 La vérification de l'assaisonnement - Vérifier à la mi-cuisson - Ajouter les assaisonnements requis - Contrôler le niveau d'acidité - Regoûter et réassaisonner au besoin	1.5	1.5
5.19 La qualité de la cuisson de la sauce - Les légumes sont complètement cuits - La sauce n'adhère pas au fond - La viande est complètement cuite - Il n'y a pas de grumeau de viande	1.5	1.5
5.20 La cuisson du spaghetti - Porter l'eau à forte ébullition - Ajouter les spaghettis d'un seul coup - Remuer rapidement au début - Remuer fréquemment	1.5	1.5

	+	-
5.21 La qualité de la cuisson du spaghetti	1.5	1.5
- Les spaghettis sont légèrement fermes		
- Les spaghettis ne sont pas brisés		
- Les spaghettis n'adhèrent pas les uns aux autres		
- La cuisson s'est effectuée rapidement		
5.22 Le temps de cuisson	1.5	1.5
- Saisir les légumes rapidement		
- Saisir la viande rapidement		
- Obtenir rapidement l'ébullition après avoir mouillé		
- Cuire durant quelques heures à faible ébullition (sauce)		
6.0 Traitements après cuisson		
6.23 L'égouttage du spaghetti	4.0	4.0
- Verser le spaghetti dans un tamis ou un chinois		
- Rincer à l'eau chaude		
- Bien égoutter		
- Remuer légèrement pour faciliter l'égouttage		
6.24 La conservation de la sauce et du spaghetti	4.0	4.0
- Huiler très légèrement le spaghetti		
- Faire des rouleaux de portions égales		
- Entreposer le spaghetti à une chaleur humide		
- Entreposer la sauce au bain-marie		
7.0 Présentation		
7.25 Le choix du couvert	3.0	3.0
- Utiliser l'assiette appropriée		
- L'assiette est propre et sans brisure		
- L'assiette est chaude		
- Utiliser un ravier pour le fromage		
7.26 Le transvasement	3.0	3.0
- Utiliser une pince à spaghetti		
- Remuer la sauce avant de la puiser		
- Utiliser la louche appropriée		
- Enlever la sauce sur la bordure de l'assiette, s'il y a lieu		
7.27 La décoration	3.0	3.0
- La sauce est d'un beau rouge foncé		
- Le spaghetti forme un monticule qui garde sa forme		
- La sauce demeure à la surface		
- Le bouquet de persil est posé au bon endroit		

	+	-
7.28 <u>Le contrôle des portions</u> - Le respect des directives - L'uniformité de la quantité de sauce - L'uniformité des portions - L'absence de perte dans la plaque	3.0	3.0
8.0 <u>Evaluation du produit final</u>		
8.29 <u>L'apparence au service</u> - La sauce est d'un beau rouge - Les spaghettis n'adhèrent pas les uns aux autres - L'assiette ne contient pas d'eau - La sauce recouvre la partie centrale du spaghetti et le persil est posé au centre	2.5	2.5
8.30 <u>La température au service</u> - La sauce doit être très chaude - Le spaghetti doit être très chaud - L'assiette doit être très chaude - Le fromage est à la température ambiante	2.5	2.5
8.31 <u>La qualité de la cuisson</u> - La sauce n'a pas collé au fond de la casserole - Le spaghetti n'a pas collé à la casserole - Les spaghettis sont légèrement fermes - La sauce est bien cuite	2.5	2.5
8.32 <u>L'onctuosité de la sauce</u> - La consistance est moyenne - La viande et le jus forment un mélange homogène - La sauce est luisante - La sauce n'est pas graisseuse	2.5	2.5
8.33 <u>Le goût</u> - Le spaghetti ne goûte pas "farineux" - L'assaisonnement de la sauce est équilibré - La sauce n'est pas amère - Le spaghetti ne colle pas au palais	2.5	2.5

	+	-
9.0 Temps de confection		
9.34 Le temps de confection	12.0	12.0
- Pas plus de 30 minutes que le temps requis - Pas plus de 20 minutes que le temps requis - Pas plus de dix minutes que le temps requis - Selon le temps requis		
10.0 Propreté et sécurité		
10.35 La propreté personnelle	2.5	2.5
- Le lavage des mains s'effectue avant le travail et au besoin - Les ongles sont courts et propres - Les uniformes sont sans tache - Les souliers sont très blancs		
10.36 La propreté de l'équipement	2.5	2.5
- Il n'y a pas de cerne dans les casseroles - La poêle est essuyée avant usage - Les pinces sont propres - Les perforations du chinois ou du tamis sont propres		
10.37 Le nettoyage du poste de travail	2.5	2.5
- Le lavage adéquat des tables après usage - Le lavage adéquat des planches de travail après usage - Le lavage adéquat de l'équipement après usage - Le balayage et/ou le lavage du plancher à la fin du travail (si nécessaire)		
10.38 La manipulation sécuritaire de l'équipement et des aliments	2.5	2.5
- Aucun aliment glissant n'est laissé sur le plancher - Les couteaux sont utilisés selon les règles - Les normes de sécurité concernant l'utilisation des poêles au gaz et/ou électriques sont respectées - Il n'y a pas de bruits exagérés lors de la manipulation de l'équipement		

	+	-
10.39 <u>La fermeture des éléments chauffants</u>	2.5	2.5
- La fermeture ne s'effectue pas plus de trois minutes après la fin de l'utilisation - La fermeture ne s'effectue pas plus de deux minutes après la fin de l'utilisation - La fermeture ne s'effectue pas plus d'une minute après la fin de l'utilisation - La fermeture s'effectue dès la fin de l'utilisation		
TOTAUX		
SOMME DES TOTAUX		

$$\left(\frac{\text{SOMME DE LA COLONNE POSITIVE}}{\text{Somme de la colonne positive} + \text{Somme de la colonne négative}} \right) \text{X } 100 = \quad \%$$

PCS 14*

QUICHE LORRAINE

PCS 14*

QUICHE LORRAINE

	+	-
1.0 Mise en place		
1.1 La rédaction du bon de commande	1.5	1.5
- Les dates de commande et de livraison figurent sur le bon de commande - Les aliments nécessaires sont mentionnés - Les quantités requises sont déterminées - Le bon de commande est signé par l'étudiant		
1.2 La disposition des aliments	1.5	1.5
- Les aliments sont déposés à l'endroit approprié - Les aliments sont déposés selon leur ordre d'utilisation - Les aliments requis sont à la portée de la main - Les aliments sont étalés et non entassés		
1.3 La disposition de l'équipement	1.5	1.5
- L'équipement est placé au bon endroit - L'équipement est facilement accessible - L'équipement requis est réduit au minimum - L'équipement est étalé et non entassé		
1.4 La qualité des aliments utilisés	1.5	1.5
- Le choix des aliments s'effectue en fonction de leur utilisation - L'état des aliments est vérifié lors de l'utilisation - La température des aliments est vérifiée lors de l'utilisation - L'équilibre entre la qualité et le coût des aliments est contrôlé		
1.5 L'utilisation de l'espace	1.5	1.5
- Une superficie minimale est utilisée - L'étudiant évite les pas inutiles - Chaque geste de l'étudiant favorise la progression dans le travail - L'étudiant possède le sens de l'orientation		
2.0 Mesure des ingrédients		
2.6 L'utilisation des outils de mesure	8.0	8.0
- Toutes les masses furent pesées - Tous les volumes furent mesurés - Le degré de précision obtenu rejoint les normes - Le temps requis pour effectuer les mesures rejoint les normes		

	+	-
3.0 Préparations préliminaires des aliments		
3.7 Les préparations de base des aliments - Enlever la croûte du gruyère - Peler adéquatement les oignons - Enlever les deux extrémités des oignons - Empiler les tranches de bacon pour la coupe	1.5	1.5
3.8 La coupe des aliments - Râper le fromage - Couper le bacon en lanières dans le sens de la largeur - Emincer les oignons - Briser, à la main, les sections d'oignon qui demeurent ensemble	1.5	1.5
3.9 La manipulation des couteaux - Maintenir le couteau fermement - Effectuer le mouvement de scie pour la coupe de la brunoise - Travailler avec les doigts légèrement recourbés vers l'intérieur - Exécuter des gestes assez rapides	1.5	1.5
3.10 La confection de la pâte - Effectuer le sablage de la farine et du gras - Former une fontaine - Incorporer l'eau froide graduellement - Manipuler délicatement	1.5	1.5
3.11 La vérification du pâton - Le degré d'humidité - Le degré d'élasticité - La température de la pâte - La correction de l'humidité s'il y a lieu	1.5	1.5
3.12 La confection de l'appareil - Battre les oeufs dans un cul-pull - Ajouter le lait et la crème - Assaisonner - Fouetter énergiquement pour obtenir un mélange homogène	1.5	1.5
4.0 Préparations pour la cuisson		
4.13 L'ouverture des sources de chaleur au moment opportun - Le temps écoulé entre l'ouverture de la source de chaleur et son utilisation - L'obtention de la température requise au moment opportun - Le temps nécessaire pour l'obtention de la bonne température - Le maintien d'une chaleur régulière	2.0	2.0

	+	-
4.14 <u>Le roulage de la pâte</u>	2.0	2.0
- L'utilisation de la quantité exacte requise - Le farinage adéquat de la table - Le façonnage circulaire de la partie à abaisser - L'uniformité de l'épaisseur		
4.15 <u>Le découpage des abaisses</u>	2.0	2.0
- La découpe de l'abaisse à la grandeur requise - Le nombre d'abaisses correspond au nombre de quiches - Les abaisses sont uniformes - Il n'y a aucune perte injustifiée		
4.16 <u>La confection de la quiche</u>	2.0	2.0
- Sauter le bacon et l'égoutter - Déposer le fromage, les oignons et le bacon dans l'abaisse - Répartir cette garniture uniformément - Remplir l'abaisse au trois quarts avec l'appareil		
5.0 <u>Cuisson</u>		
5.17 <u>La cuisson</u>	6.0	6.0
- Cuire à four moyen - Contrôler les éléments du four - Faire la rotation des quiches pour assurer une cuisson uniforme - Retirer les quiches lorsque celles-ci sont bien cuites		
5.18 <u>La qualité de la cuisson</u>	6.0	6.0
- Le dessus est doré - Le fond de la quiche est légèrement doré - Le bacon a été sauté rapidement - La quiche est ferme		
6.0 <u>Traitements après cuisson</u>		
6.19 <u>La conservation</u>	8.0	8.0
- La quiche est servie peu de temps après la cuisson - La quiche est conservée à la chaleur sèche - L'abaisse inférieure se détache bien du moule - Les six incisions légères faites à la surface déterminent le fractionnement de la quiche		

	+	-

7.0 Présentation

7.20 Le choix du couvert — + 6.0 | - 6.0

- La grandeur de l'assiette utilisée
- La température de l'assiette utilisée
- La propreté de l'assiette utilisée
- L'absence de tout bris de l'assiette

7.21 Le transvasement — + 6.0 | - 6.0

- Ne couper les pointes qu'à l'ordre
- Couper la quiche en six parties égales
- Utiliser une spatule triangulaire
- S'assurer que l'appareil entier demeure ferme

8.0 Evaluation du produit final

8.22 L'apparence au service — + 4.0 | - 4.0

- Le dessus est bien doré
- Le dessous est légèrement doré
- La garniture ne s'affaise pas sur les rebords de la pointe
- La croûte n'est pas brisée

8.23 La température au service — + 4.0 | - 4.0

- L'appareil est très chaud
- L'abaisse est très chaude
- L'assiette est très chaude
- Le persil est à la température de la pièce

8.24 Le goût et la texture — + 4.0 | - 4.0

- La garniture est bien coagulée
- L'assaisonnement de l'appareil est équilibré
- La pâte est légèrement feuilletée
- Les pointes conservent leur forme

Critère	+	-
9.0 <u>Temps de confection</u>		
9.25 <u>Le temps de confection</u> - Pas plus de 30 minutes que le temps requis - Pas plus de 20 minutes que le temps requis - Pas plus de dix minutes que le temps requis - Selon le temps requis	12.0	12.0
10.0 <u>Propreté et sécurité</u>		
10.26 <u>La propreté personnelle</u> - Le lavage des mains s'effectue avant le travail et au besoin - Les ongles sont courts et propres - Les uniformes sont sans tache - Les souliers sont très blancs	2.5	2.5
10.27 <u>La propreté de l'équipement</u> - Il n'y a pas de cerne dans l'assiette à tarte - Les couteaux sont propres - La spatule est propre - Le rouleau à pâte est propre	2.5	2.5
10.28 <u>Le nettoyage du poste de travail</u> - Le lavage adéquat des tables après usage - Le lavage adéquat des planches de travail après usage - Le lavage adéquat de l'équipement après usage - Le balayage et/ou le lavage du plancher à la fin du travail (si nécessaire)	2.5	2.5
10.29 <u>La manipulation sécuritaire de l'équipement et des aliments</u> - Aucun aliment glissant n'est laissé sur le plancher - Les couteaux sont utilisés selon les règles - Les normes de sécurité concernant l'utilisation des poêles au gaz et/ou électriques sont respectées - Il n'y a pas de bruits exagérés à la manipulation de l'équipement	2.5	2.5

	+	-
10.30 La fermeture des éléments chauffants	2.5	2.5
- La fermeture ne s'effectue pas plus de trois minutes après la fin de l'utilisation		
- La fermeture ne s'effectue pas plus de deux minutes après la fin de l'utilisation		
- La fermeture ne s'effectue pas plus d'une minute après la fin de l'utilisation		
- La fermeture s'effectue dès la fin de l'utilisation		
TOTAUX		
SOMME DES TOTAUX		

$$\left(\frac{\text{SOMME DE LA COLONNE POSITIVE}}{\text{Somme de la colonne positive} + \text{Somme de la colonne négative}} \right) \times 100 = \quad \%$$

PCS 15*

SALADE DE CHOU

PCS 15*

Salade de chou

	+	-
1.0 Mise en place		
1.1 La rédaction du bon de commande	1.5	1.5
- Les dates de commande et de livraison figurent sur le bon de commande - Les aliments nécessaires sont mentionnés - Les quantités requises sont déterminées - Le bon de commande est signé par l'étudiant		
1.2 La disposition des aliments	1.5	1.5
- Les aliments sont déposés à l'endroit approprié - Les aliments sont déposés selon leur ordre d'utilisation - Les aliments requis sont à la portée de la main - Les aliments sont étalés et non entassés		
1.3 La disposition de l'équipement	1.5	1.5
- L'équipement est placé au bon endroit - L'équipement est facilement accessible - L'équipement requis est réduit au minimum - L'équipement est étalé et non entassé		
1.4 La qualité des aliments utilisés	1.5	1.5
- Le choix des aliments s'effectue en fonction de leur utilisation - L'état des aliments est vérifié lors de l'utilisation - La température des aliments est vérifiée lors de l'utilisation - L'équilibre entre la qualité et le coût des aliments est contrôlé		
1.5 L'utilisation de l'espace	1.5	1.5
- Une superficie minimale est utilisée - L'étudiant évite les pas inutiles - Chaque geste de l'étudiant favorise la progression dans le travail - L'étudiant possède le sens de l'orientation		
2.0 Mesure des ingrédients		
2.6 L'utilisation des outils de mesure	8.0	8.0
- Toutes les masses furent pesées - Tous les volumes furent mesurés - Le degré de précision obtenu rejoint les normes - Le temps requis pour effectuer les mesures rejoint les normes		

	+	-
3.0 Préparations préliminaires des aliments		
3.7 Préparation de base des aliments	2.0	2.0
- Parer le chou		
- Peler adéquatement les carottes		
- Peler les oignons		
- Enlever les extrémités des oignons		
3.8 La coupe des légumes	2.0	2.0
- Sectionner le chou en "quartiers"		
- Râper le chou et les carottes		
- Emincer les oignons		
- Hacher le persil très fin		
3.9 Le lavage du persil	2.0	2.0
- Placer le persil haché dans un linge propre		
- Former un petit sac avec le linge		
- Rincer à l'eau et bien presser		
- Rincer jusqu'à ce que l'eau extraite soit d'un vert très pâle		
3.10 La manipulation du couteau	2.0	2.0
- Parer le chou avec le couteau du chef		
- Peler l'oignon à l'aide du couteau d'office		
- Peler les carottes à l'économe		
- Effectuer un mouvement de scie avec le couteau du chef pour émincer les oignons		
4.0 Préparations de l'accompagnement		
4.11 Préparation de la vinaigrette	8.0	8.0
- Respecter la proportion huile-vinaigre		
- Utiliser des assaisonnements ayant conservé une saveur franche		
- Mélanger le vinaigre et les assaisonnements puis incorporer graduellement l'huile		
- Provoquer une émulsion		
5.0 Conservation des aliments		
5.12 La conservation des légumes	6.0	6.0
- Les aliments râpés seront conservés au froid		
- Les aliments râpés seront recouverts d'un linge humide		
- Le persil haché est conservé au froid		
- Les oignons hachés sont ajoutés au chou râpé		

	+	-
5.13 L'assaisonnement	6.0	6.0
- Ajouter un peu d'huile		
- Ajouter un peu de vinaigre		
- Saler, poivrer		
- Sucrer		
6.0 Traitement de la dernière minute		
6.14 La préparation de la salade	8.0	8.0
- Bien mélanger le chou, les carottes et les oignons		
- Ajouter le persil haché		
- Ajouter la vinaigrette		
- Vérifier la liaison et modifier au besoin		
7.0 Présentation		
7.15 Le choix du couvert	3.0	3.0
- L'utilisation d'un bol de bois		
- Le bol doit être propre et sans cassure		
- L'utilisation d'une assiette à entremets		
- L'assiette doit être propre et sans brisure		
7.16 Le transvasement de la vinaigrette	3.0	3.0
- Napper avec la vinaigrette avant de placer le bouquet de persil		
- Remuer avant chaque transvasement		
- S'assurer qu'aucune coulisse de vinaigrette n'apparaît sur le couvert		
- Napper la surface		
7.17 La décoration	3.0	3.0
- L'utilisation du papier dentelle		
- Le centrage du papier dentelle		
- La présence de la garniture à la surface		
- La présence d'un bouquet de persil		
7.18 Le contrôle des portions	3.0	3.0
- Le respect des directives		
- Le choix de la louche requise		
- L'uniformité de la quantité de garniture		
- L'uniformité des portions		

	+	-
8.0 Evaluation du produit final		
8.19 L'apparence au service	3.0	3.0
- L'émulsion de la sauce doit persister - Le chou est luisant - La garniture présente un agencement harmonieux de couleurs - Le bouquet de persil est frais et non recouvert de vinaigrette		
8.20 La température au service	3.0	3.0
- Le bol doit être froid - L'assiette doit être froide - La vinaigrette doit être à une température qui permet de napper - Tous les aliments doivent être froids		
8.21 Le goût	3.0	3.0
- Le chou est frais et juteux - L'huile ne domine pas le goût de la vinaigrette - Le goût de chaque aliment est franc - L'assaisonnement de la vinaigrette est équilibré		
8.22 La texture et l'onctuosité	3.0	3.0
- Le chou est ferme - Les légumes sont fermes - La vinaigrette a une consistance moyenne - L'émulsion se maintient à une consistance moyenne		
9.0 Temps de confection		
9.23 Le temps de confection	12.0	12.0
- Pas plus de 15 minutes que le temps requis - Pas plus de dix minutes que le temps requis - Pas plus de cinq minutes que le temps requis - Selon le temps requis		
10.0 Propreté et sécurité		
10.24 La propreté personnelle	3.0	3.0
- Le lavage des mains s'effectue avant le travail et au besoin - Les ongles sont courts et propres - Les uniformes sont sans tache - Les souliers sont très blancs		
10.25 La propreté de l'équipement	3.0	3.0
- Il n'y a pas de cerne dans les contenants - Les tiges du fouet sont parfaitement lisses - Les couteaux sont essuyés avant usage - La râpe est nettoyée au complet		

	+	-
10.26 <u>Le nettoyage du poste de travail</u> - Le lavage adéquat des tables après usage - Le lavage adéquat des planches de travail après usage - Le lavage adéquat de l'équipement après usage - Le balayage et/ou le lavage du plancher à la fin du travail (si nécessaire)	3.0	3.0
10.27 <u>La manipulation sécuritaire de l'équipement et des aliments</u> - Aucun aliment glissant n'est laissé sur le plancher - Les couteaux sont utilisés selon les règles - Les normes de sécurité concernant l'utilisation des poêles au gaz et/ou électriques sont respectées - Il n'y a pas de bruits exagérés lors de la manipulation de l'équipement	3.0	3.0
TOTAUX		
SOMME DES TOTAUX		

$$\left(\frac{\text{SOMME DE LA COLONNE POSITIVE}}{\text{Somme de la colonne positive} + \text{Somme de la colonne négative}} \right) \text{X } 100 = \quad \%$$

PCS 16*

OEUFS FARCIS

PCS 16*

OEUFS FARCIS

	+	-
1.0 Mise en place		
1.1 La rédaction du bon de commande - Les dates de commande et de livraison figurent sur le bon de commande - Les aliments nécessaires sont mentionnés - Les quantités requises sont déterminées - Le bon de commande est signé par l'étudiant	1.5	1.5
1.2 La disposition des aliments - Les aliments sont déposés à l'endroit approprié - Les aliments sont déposés selon leur ordre d'utilisation - Les aliments requis sont à la portée de la main - Les aliments sont étalés et non entassés	1.5	1.5
1.3 La disposition de l'équipement - L'équipement est placé au bon endroit - L'équipement est facilement accessible - L'équipement requis est réduit au minimum - L'équipement est étalé et non entassé	1.5	1.5
1.4 La qualité des aliments utilisés - Le choix des aliments s'effectue en fonction de leur utilisation - L'état des aliments est vérifié lors de l'utilisation - La température des aliments est vérifiée lors de l'utilisation - L'équilibre entre la qualité et le coût des aliments est contrôlé	1.5	1.5
1.5 L'utilisation de l'espace - Une superficie minimale est utilisée - L'étudiant évite les pas inutiles - Chaque geste de l'étudiant favorise la progression dans le travail - L'étudiant possède le sens de l'orientation	1.5	1.5
2.0 Mesure des ingrédients		
2.6 L'utilisation des outils de mesure - Toutes les masses furent pesées - Tous les volumes furent mesurés - Le degré de précision obtenu rejoint les normes - Le temps requis pour effectuer les mesures rejoint les normes	8.0	8.0

	+	-
3.0 Préparations préliminaires des aliments		
3.7 La coupe des légumes	4.0	4.0
- Le choix de la coupe appropriée - La régularité de la forme - La régularité de la grosseur - L'absence de perte		
3.8 La manipulation des couteaux	4.0	4.0
- Maintenir le couteau fermement - Effectuer le mouvement de scie pour la coupe de la brunoise - Travailler avec les doigts légèrement recourbés vers l'intérieur - Exécuter des gestes assez rapides		
4.0 Préparations pour la cuisson		
4.9 Préparations pour la cuisson	8.0	8.0
- Utiliser une casserole pour la cuisson des oeufs - Poser délicatement les oeufs dans la casserole - Remplir la casserole d'eau froide - Submerger tous les oeufs		
5.0 Cuisson		
5.10 La cuisson des oeufs	12.0	12.0
- Porter l'eau rapidement à ébullition - Maintenir une forte ébullition - Tous les oeufs demeurent submergés durant toute la cuisson - Cuire de dix à 12 minutes à compter du début de l'ébullition		
6.0 Traitements après cuisson		
6.11 L'écaillage des oeufs	2.5	2.5
- Les rafraîchir promptement - Les laisser baigner dans l'eau froide quelques minutes - Les écailler rapidement - Ne laisser aucune partie d'écaille		
6.12 La confection de la garniture des oeufs	2.5	2.5
- Sectionner les oeufs durs dans le sens de la longueur et retirer les jaunes - Réduire les jaunes en purée - Ajouter les légumes hachés très fin - Assaisonner, lier et corriger si nécessaire		

	+	-
6.13 La confection des oeufs farcis	2.5	2.5

- Poser la garniture dans un sac à pâtisserie avec douille cannelée
- Tenir le demi-blanc d'oeuf dur d'une main et farcir
- Remplir la partie concave de l'oeuf
- S'assurer que le jet de l'appareil présente des sillons bien réguliers

7.0 Présentation

	+	-
7.14 Le choix du couvert et la décoration	12.0	12.0

- L'utilisation d'une assiette à entremets
- L'assiette doit être propre et sans brisure
- Les moitiés d'oeufs sont posées sur des feuilles de laitue
- Un bouquet de persil décore le tout

8.0 Evaluation du produit final

	+	-
8.15 L'apparence au service	4.0	4.0

- L'appareil est d'un beau jaune pâle
- Les blancs ne sont pas brisés
- L'appareil n'est pas séché
- La laitue est d'un beau vert

	+	-
8.16 La qualité de la cuisson et l'onctuosité	4.0	4.0

- Le jaune est cuit complètement
- Le blanc ou le jaune n'ont pas noirci
- L'appareil est moelleux au palais
- La consistance de l'appareil est moyenne

	+	-
8.17 Le goût	4.0	4.0

- Le blanc a un goût franc
- L'assaisonnement est équilibré
- La garniture donne du goût à l'appareil
- La mayonnaise ne domine pas

	+	-
9.0 Temps de confection		
9.18 Le temps de confection	12.0	12.0
- Pas plus de 15 minutes que le temps requis - Pas plus de dix minutes que le temps requis - Pas plus de cinq minutes que le temps requis - Selon le temps requis		
10.0 Propreté et sécurité		
10.19 La propreté personnelle	2.5	2.5
- Le lavage des mains s'effectue avant le travail et au besoin - Les ongles sont courts et propres - Les uniformes sont sans tache - Les souliers sont très blancs		
10.20 La propreté de l'équipement	2.5	2.5
- Le sac à pâtisserie est propre - La douille cannelée est propre - Les couteaux sont essuyés avant usage - Le fouet et/ou la cuillère sont propres		
10.21 Le nettoyage du poste de travail	2.5	2.5
- Le lavage adéquat des tables après usage - Le lavage adéquat des planches de travail après usage - Le lavage adéquat de l'équipement après usage - Le balayage et/ou le lavage du plancher à la fin du travail (si nécessaire)		
10.22 La manipulation sécuritaire de l'équipement et des aliments	2.5	2.5
- Aucun aliment glissant n'est laissé sur le plancher - Les couteaux sont utilisés selon les règles - Les normes de sécurité concernant l'utilisation des poêles au gaz et/ou électriques sont respectées - Il n'y a pas de bruits exagérés lors de la manipulation de l'équipement		

	+	-
10.23 La fermeture des éléments chauffants	2.5	2.5
- La fermeture ne s'effectue pas plus de trois minutes après la fin de l'utilisation		
- La fermeture ne s'effectue pas plus de deux minutes après la fin de l'utilisation		
- La fermeture ne s'effectue pas plus d'une minute après la fin de l'utilisation		
- La fermeture s'effectue dès la fin de l'utilisation		
TOTAUX		
SOMME DES TOTAUX		

$$\left(\frac{\text{SOMME DE LA COLONNE POSITIVE}}{\text{Somme de la colonne positive} + \text{Somme de la colonne négative}} \right) \times 100 = \quad \%$$

PCS 17

ASSORTIMENT DE CANAPES

PCS 17

ASSORTIMENT DE CANAPES

	+	-
1.0 Mise en place		
1.1 La rédaction du bon de commande	1.5	1.5
- Les dates de commande et de livraison figurent sur le bon de commande - Les aliments nécessaires sont mentionnés - Les quantités requises sont déterminées - Le bon de commande est signé par l'étudiant		
1.2 La disposition des aliments	1.5	1.5
- Les aliments sont déposés à l'endroit approprié - Les aliments sont déposés selon leur ordre d'utilisation - Les aliments requis sont à la portée de la main - Les aliments sont étalés et non entassés		
1.3 La disposition de l'équipement	1.5	1.5
- L'équipement est placé au bon endroit - L'équipement est facilement accessible - L'équipement requis est réduit au minimum - L'équipement est étalé et non entassé		
1.4 La qualité des aliments utilisés	1.5	1.5
- Le choix des aliments s'effectue en fonction de leur utilisation - L'état des aliments est vérifié lors de l'utilisation - La température des aliments est vérifiée lors de l'utilisation - L'équilibre entre la qualité et le coût des aliments est contrôlé		
1.5 L'utilisation de l'espace	1.5	1.5
- Une superficie minimale est utilisée - L'étudiant évite les pas inutiles - Chaque geste de l'étudiant favorise la progression dans le travail - L'étudiant possède le sens de l'orientation		
2.0 Mesure des ingrédients		
2.6 L'utilisation des outils de mesure	8.0	8.0
- Toutes les masses furent pesées - Tous les volumes furent mesurés - Le degré de précision obtenu rejoint les normes - Le temps requis pour effectuer les mesures rejoint les normes		

3.0 <u>Préparations préliminaires des aliments</u>	+	-
3.7 <u>Le choix des beurres</u> - Les beurres doivent être en pommade - Beurre doux pour le salami et le caviar - Beurre salé pour les sardines et les saucissons - Beurre composé pour le saumon, les crevettes et le jambon	1.0	1.0
3.8 <u>Le lavage des légumes</u> - Le persil sera immergé dans l'eau courante - Les échalotes seront parées et lavées - Les légumes seront bien égouttés - Les légumes seront bien épongés	1.0	1.0
3.9 <u>La coupe des fruits et des légumes</u> - Le persil et l'échalote seront hachés très fin - Les cornichons seront coupés en fines tranches - Le citron sera pelé à vif - Le piment rouge sera coupé en lanières	1.0	1.0
3.10 <u>L'assortiment doit se composer de:</u> - Canapés à base de charcuterie - Canapés à base de poisson - Canapés à base de crustacés - Canapés à base de viande	1.0	1.0
3.11 <u>La qualité des viandes et poissons</u> - Les crevettes et le saumon fumé seront frais - La charcuterie sera fraîche (pâté) - Le jambon, le saucisson et le salami seront de première qualité - Le caviar et les sardines seront de première catégorie	1.0	1.0
3.12 <u>La coupe des aliments</u> - Les tranches de saumon seront très minces - Les crevettes seront coupées sur la dorsale - La charcuterie sera fouettée (pâté) - Le salami, le saucisson et le jambon seront en fines tranches	1.0	1.0
3.13 <u>Le choix des formes</u> - Une forme circulaire pour les canapés aux crevettes - Une forme allongée pour les canapés aux sardines - Une forme triangulaire pour les canapés au saumon - Des formes variées pour les autres canapés	1.0	1.0

	+	-
3.14 <u>La manipulation du petit outillage</u> - L'utilisation du tranche-lard pour les croûtes - L'utilisation du couteau du chef pour les canapés rectilignes - L'utilisation d'un emporte-pièce dentelé - L'utilisation d'un emporte-pièce uni	1.0	1.0
4.0 <u>Préparations pour la cuisson</u>		
4.15 <u>Préparation d'un court-bouillon</u> - Préparer une chauffante d'eau - Ajouter une fine mirepoix - Ajouter un bouquet aromatique - Ajouter du jus de citron et cuire pendant 15 minutes	8.0	8.0
5.0 <u>Cuisson</u>		
5.16 <u>La cuisson des crevettes</u> - Plonger les crevettes dans le court-bouillon en ébullition - Remuer pour que toutes les crevettes se dispersent - Maintenir une ébullition régulière - Cuire de cinq à sept minutes	4.0	4.0
5.17 <u>La cuisson des rôties</u> - L'utilisation de pain à sandwich - Le réglage du grille-pain - Le beurrage dès la sortie du grille-pain - La coupe en diagonale	4.0	4.0
5.18 <u>La qualité de la cuisson</u> - Les crevettes sont croustillantes - Les rôties sont bronzées uniformément - Le jambon utilisé se tranche facilement - La charcuterie utilisée peut éventuellement être changée en mousse	4.0	4.0
6.0 <u>Traitements après cuisson</u>		
6.19 <u>La préparation des crevettes</u> - Les crevettes seront rincées à l'eau froide courante - La carapace sera enlevée complètement La dorsale sera enlevée et nettoyée - Les crevettes seront rincées à l'eau froide une seconde fois	2.0	2.0

	+	-
6.20 La préparation des rôties	2.0	2.0
- Beurrer uniformément dès la sortie du grille-pain - Enlever les croûtes - Couper selon les formes requises - Eviter les pertes		
6.21 La confection des canapés	2.0	2.0
- Confectionner les canapés en série selon la variété - Ne pas couper les canapés qui contiennent des tranches de viande (jambon, etc.) sans avoir auparavant placé la garniture - Ajouter la décoration en série - Utiliser la grande spatule pour manipuler les canapés		
6.22 La conservation des canapés	2.0	2.0
- Conserver au froid - Limiter l'humidité - Recouvrir de papier isolant - Placer au froid le plus tôt possible		
7.0 Présentation		
7.23 La disposition des canapés	4.0	4.0
- Utiliser un plat de service ou torpilleur - S'assurer que le plat de service est propre - Séparer les variétés - Disposer le tout avec symétrie		
7.24 La décoration	4.0	4.0
- Présenter sur papier dentelle - Voir à l'harmonie des couleurs sur chaque canapé - Voir à l'harmonie des couleurs sur l'ensemble des canapés - Surveiller la décoration minutieusement		
7.25 Le contrôle des portions	4.0	4.0
- Le respect des directives - La garniture est distribuée uniformément - La garniture ne déborde pas le canapé - Les pertes sont réduites au minimum		
8.0 Evaluation du produit final		
8.26 L'apparence au service	3.0	3.0
- Le pain n'est pas recourbé - La garniture n'a pas séché - La décoration n'a pas séché - Les couleurs s'harmonisent bien		

	+	-
8.27 <u>La température au service</u>	3.0	3.0
- Le torpilleur sera frais - Le persil sera frais - Les rôties seront fraîches - La garniture sera fraîche		
8.28 <u>Le goût</u>	3.0	3.0
- Le beurre, la rôtie, l'aliment de base et le décor s'harmonisent bien - Chaque canapé possède un goût franc - La garniture ne domine pas le goût - La qualité des beurres composés est évidente		
8.29 <u>La texture</u>	3.0	3.0
- Les viandes sont tendres - Les rôties ne sont pas humides - Les rôties ne sont pas desséchées - Le canapé se sectionne bien sous la dent		
9.0 <u>Temps de confection</u>		
9.30 <u>Le temps de confection</u>	12.0	12.0
- Pas plus de 30 minutes que le temps requis - Pas plus de 20 minutes que le temps requis - Pas plus de dix minutes que le temps requis - Selon le temps requis		
10.0 <u>Propreté et sécurité</u>		
10.31 <u>La propreté personnelle</u>	2.5	2.5
- Le lavage des mains s'effectue avant le travail et au besoin - Les ongles sont courts et propres - Les uniformes sont sans tache - Les souliers sont très blancs		
10.32 <u>La propreté de l'équipement</u>	2.5	2.5
- Les couteaux sont essuyés avant usage - Les emporte-pièces sont essuyés avant usage - Les contenants sont propres - Les cuillères sont lisses et sans cerne		
10.33 <u>Le nettoyage du poste de travail</u>	2.5	2.5
- Le lavage adéquat des tables après l'utilisation - Le lavage adéquat des planches de travail après l'utilisation - Le lavage adéquat de l'équipement après l'utilisation - Le balayage et/ou le lavage du plancher à la fin du travail (si nécessaire)		

	+	-
10.34 <u>La manipulation sécuritaire de l'équipement et des aliments</u> - Aucun aliment glissant n'est laissé sur le plancher - Les couteaux sont utilisés selon les règles - Les normes de sécurité concernant l'utilisation des poêles au gaz et/ou électriques sont respectées - Il n'y a pas de bruits exagérés lors de la manipulation de l'équipement	2.5	2.5
10.35 <u>La fermeture des éléments chauffants</u> - La fermeture ne s'effectue pas plus de trois minutes après la fin de l'utilisation - La fermeture ne s'effectue pas plus de deux minutes après la fin de l'utilisation - La fermeture ne s'effectue pas plus d'une minute après la fin de l'utilisation - La fermeture s'effectue dès la fin de l'utilisation	2.5	2.5
TOTAUX		
SOMME DES TOTAUX		

$$\left(\frac{\text{SOMME DE LA COLONNE POSITIVE}}{\text{Somme de la colonne positive} + \text{Somme de la colonne négative}} \right) \times 100 = \quad \%$$

PCS 18

CREME DE VOLAILLE, MARIE-LOUISE

PCS 18

Creme de volaille, Marie-Louise

	+	-
1.0 Mise en place		
1.1 La rédaction du bon de commande	1.5	1.5
- Les dates de commande et de livraison figurent sur le bon de commande - Les aliments nécessaires sont mentionnés - Les quantités requises sont déterminées - Le bon de commande est signé par l'étudiant		
1.2 La disposition des aliments	1.5	1.5
- Les aliments sont déposés à l'endroit approprié - Les aliments sont déposés selon leur ordre d'utilisation - Les aliments requis sont à la portée de la main - Les aliments sont étalés et non entassés		
1.3 La disposition de l'équipement	1.5	1.5
- L'équipement est placé au bon endroit - L'équipement est facilement accessible - L'équipement requis est réduit au minimum - L'équipement est étalé et non entassé		
1.4 La qualité des aliments utilisés	1.5	1.5
- Le choix des aliments s'effectue en fonction de leur utilisation - L'état des aliments est vérifié lors de l'utilisation - La température des aliments est vérifiée lors de l'utilisation - L'équilibre entre la qualité et le coût des aliments est contrôlé		
1.5 L'utilisation de l'espace	1.5	1.5
- Une superficie minimale est utilisée - L'étudiant évite les pas inutiles - Chaque geste de l'étudiant favorise la progression dans le travail - L'étudiant possède le sens de l'orientation		
2.0 Mesure des ingrédients		
2.6 L'utilisation des outils de mesure	8.0	8.0
- Toutes les masses furent pesées - Tous les volumes furent mesurés - Le degré de précision obtenu rejoint les normes - Le temps requis pour effectuer les mesures rejoint les normes		

	+	-
3.0 <u>Préparations préliminaires des aliments</u>		
3.7 <u>Le lavage des légumes</u> - Laver le céleri à l'eau courante - Inciser le poireau et le faire baigner dans de l'eau froide - Laver les tiges du poireau - Frotter le céleri	1.5	1.5
3.8 <u>Le pelage des légumes</u> - Enlever la pelure du navet et de l'oignon - Enlever leurs extrémités - Parer tous les légumes - Effectuer ces opérations rapidement	1.5	1.5
3.9 <u>La coupe des légumes</u> - Le choix de la coupe appropriée - La régularité de la forme - La régularité de la grosseur - L'absence de perte	1.5	1.5
3.10 <u>La manipulation des couteaux</u> - Maintenir le couteau fermement - Effectuer le mouvement de scie pour la coupe de la brunoise - Travailler avec les doigts légèrement recourbés vers l'intérieur - Exécuter des gestes rapides	1.5	1.5
3.11 <u>La préparation du fond de volaille</u> - Le concassage des os à la grosseur requise - Le mouillement des os à l'eau froide - Le blanchiment des os - Le rinçage des os	1.5	1.5
4.0 <u>Préparations pour la cuisson</u>		
4.12 <u>L'ouverture de la source de chaleur au moment opportun</u> - Le temps écoulé entre l'ouverture de la source de chaleur et son utilisation - L'obtention de la température requise au moment opportun - Le temps nécessaire pour l'obtention de la bonne température - Le maintien d'une chaleur régulière	2.5	2.5
4.13 <u>La confection du fond</u> - L'addition d'une mirepoix - L'addition d'un bouquet garni - Le mouillement à l'eau froide - La quantité des assaisonnements ajoutés	2.5	2.5

	+	-
4.14 La préparation d'une chauffante pour le macaroni	2.5	2.5
- Utiliser une casserole qui est susceptible de contenir au moins cinq fois le volume de la quantité de macaroni		
- Utiliser une casserole qui conserve la chaleur		
- Ajouter de l'huile		
- Saler généreusement		
5.0 Cuisson		
5.15 La cuisson du macaroni	1.5	1.5
- Porter l'eau à forte ébullition		
- Ajouter le macaroni d'un seul geste		
- Remuer rapidement au début		
- Remuer fréquemment		
5.16 La qualité de la cuisson du macaroni	1.5	1.5
- Les macaronis sont légèrement fermes		
- Les macaronis ne sont pas brisés		
- Les macaronis n'adhèrent pas les uns aux autres		
- La cuisson s'est effectuée rapidement		
5.17 La cuisson du fond	1.5	1.5
- Maintenir une température régulière		
- Obtenir une faible ébullition		
- Cuire pendant au moins deux heures		
- Vérifier l'assaisonnement et passer à l'étamine		
5.18 Suer la mirepoix	1.5	1.5
- La mirepoix ne contient pas de carotte		
- Le corps gras est très chaud		
- La marmite utilisée retient la chaleur		
- Suer au point d'obtenir la transparence des légumes		
5.19 Singer les légumes	1.5	1.5
- Ajouter progressivement la farine		
- Remuer vigoureusement à la cuillère de bois ou au fouet		
- Cuire légèrement la farine		
- Faire en sorte qu'aucun aliment ne colle au fond		
5.20 Le mouillement et la cuisson	1.5	1.5
- Le choix du fond de cuisson		
- Le fond doit être chaud		
- La rapidité du transvasement du fond		
- Le maintien d'une ébullition régulière		

	+	-
5.21 **La vérification de l'assaisonnement**	1.5	1.5

- Vérifier à la mi-cuisson
- Ajouter les assaisonnements requis
- Terminer la cuisson avant de réassaisonner
- Regoûter à la fin de la cuisson

	+	-
5.22 **La qualité de la cuisson**	1.5	1.5

- Les légumes de la mirepoix se réduisent en purée
- Le légume de base se réduit en purée
- Le roux est cuit
- La garniture pochée demeure croustillante

	+	-
5.23 **Le temps de cuisson**	1.5	1.5

- Saisir la mirepoix très rapidement
- Obtenir rapidement le point d'ébullition après le mouillement des os
- Obtenir rapidement l'ébullition après le mouillement avec le fond
- Maintenir une ébullition régulière

6.0 Traitements après cuisson

	+	-
6.24 **L'égouttage des macaronis**	1.5	1.5

- Transvaser le macaroni dans un tamis ou un chinois
- Rincer à l'eau chaude
- Laisser égoutter
- Remuer légèrement pour faciliter l'égouttage

	+	-
6.25 **Le passage de la crème**	1.5	1.5

- Utiliser le chinois approprié
- Utiliser le bain-marie approprié
- Remuer les aliments à l'aide d'une cuillère à bec
- Presser légèrement les aliments sur les parois du chinois

	+	-
6.26 **L'addition de la garniture**	1.5	1.5

- Le choix de la coupe pour la garniture
- Le degré de cuisson de la garniture
- Le moment de l'addition de la garniture
- La température de la garniture lors de son addition au potage

	+	-
6.27 **Le crémage**	1.5	1.5

- La fraîcheur de la crème
- Le choix de la catégorie de crème utilisée
- Le chauffage de la crème avant son addition
- La température du potage lors de cette liaison

	+	-
6.28 <u>La conservation de la crème selon l'utilisation</u> - Conserver la crème au bain-marie - Remuer occasionnellement - Enlever la partie agglutinée avant le service - Réchauffer la crème en prenant soin de ne pas faire rebouillir	1.5	1.5
7.0 <u>Présentation</u>		
7.29 <u>Le choix du couvert</u> - L'utilisation d'un bol à potage (bol à soupe) - Le bol doit être propre et sans brisure - L'utilisation de l'assiette appropriée - L'assiette doit être propre et sans brisure	3.0	3.0
7.30 <u>Le transvasement</u> - Remuer avant chaque transvasement - Utiliser la louche appropriée - Ne laisser aucune coulisse sur le bol et/ou dans l'assiette - Assurer un transvasement uniforme et rapide	3.0	3.0
7.31 <u>La décoration</u> - L'utilisation du papier dentelle - Le centrage du papier dentelle - La présence de la garniture à la surface - La présence d'un bouquet de persil	3.0	3.0
7.32 <u>Le contrôle des portions</u> - Le respect des directives - Le choix de la louche requise - L'uniformité de la quantité de garniture - L'uniformité des portions	3.0	3.0
8.0 <u>Evaluation du produit final</u>		
8.33 <u>L'apparence au service</u> - La couleur doit être d'un beau beige - Aucune partie n'est agglutinée à la surface - Le persil doit être très frais - La garniture doit être en évidence	2.5	2.5
8.34 <u>La température au service</u> - Le potage doit être très chaud - Le bol doit être très chaud - L'assiette doit être très chaude - Le persil doit être à la température ambiante	2.5	2.5

	+	-
8.35 <u>La qualité de la cuisson</u>	2.5	2.5
- La garniture doit être légèrement croustillante		
- Aucun aliment n'a collé à la casserole		
- Aucun aliment n'a rôti		
- Le potage ne présente aucune granule en suspension (sauf la garniture)		
8.36 <u>L'onctuosité</u>	2.5	2.5
- La consistance est moyenne		
- Le potage n'adhère pas au palais		
- Le potage n'adhère pas à la cuillère		
- Le potage est moelleux au palais		
8.37 <u>Le goût</u>	2.5	2.5
- Le potage ne goûte pas la farine		
- Le potage fait ressortir le goût de la volaille		
- L'assaisonnement est équilibré		
- Le fond de mouillement est corsé		
9.0 <u>Temps de confection</u>		
9.38 <u>Le temps de confection</u>	12.0	12.0
- Pas plus de 30 minutes que le temps requis		
- Pas plus de 20 minutes que le temps requis		
- Pas plus de dix minutes que le temps requis		
- Selon le temps requis		
10.0 <u>Propreté et sécurité</u>		
10.39 <u>La propreté personnelle</u>	2.5	2.5
- Le lavage des mains s'effectue avant le travail et au besoin		
- Les ongles sont courts et propres		
- Les uniformes sont sans tache		
- Les souliers sont très blancs		
10.40 <u>La propreté de l'équipement</u>	2.5	2.5
- Il n'y a aucun cerne dans les casseroles		
- Les tiges du fouet sont parfaitement lisses		
- Les cuillères sont lisses et sans cerne		
- Les couteaux sont essuyés avant usage		
10.41 <u>Le nettoyage du poste de travail</u>	2.5	2.5
- Le lavage adéquat des tables après usage		
- Le lavage adéquat des planches de travail après usage		
- Le lavage adéquat de l'équipement après usage		
- Le balayage et/ou le lavage du plancher à la fin du travail (si nécessaire)		

	+	-
10.42 La manipulation sécuritaire de l'équipement et des aliments	2.5	2.5
- Aucun aliment glissant n'est laissé sur le plancher - Les couteaux sont utilisés selon les règles - Les normes de sécurité concernant l'utilisation des poêles au gaz et/ou électriques sont respectées - Il n'y a pas de bruits exagérés lors de la manipulation de l'équipement		
10.43 La fermeture des éléments chauffants	2.5	2.5
- La fermeture ne s'effectue pas plus de trois minutes après la fin de l'utilisation - La fermeture ne s'effectue pas plus de deux minutes après la fin de l'utilisation - La fermeture ne s'effectue pas plus d'une minute après la fin de l'utilisation - La fermeture s'effectue dès la fin de l'utilisation		
TOTAUX		
SOMME DES TOTAUX		

$$\left(\frac{\text{SOMME DE LA COLONNE POSITIVE}}{\text{Somme de la colonne positive} + \text{Somme de la colonne négative}} \right) \times 100 = \quad \%$$

PCS 19

Coquille de petoncles

PCS 19

COQUILLE DE PETONCLES

	+	-
1.0 Mise en place		
1.1 La rédaction du bon de commande - Les dates de commande et de livraison figurent sur le bon de commande - Les aliments nécessaires sont mentionnés - Les quantités requises sont déterminées - Le bon de commande est signé par l'étudiant	1.5	1.5
1.2 La disposition des aliments - Les aliments sont déposés à l'endroit approprié - Les aliments sont déposés selon leur ordre d'utilisation - Les aliments requis sont à la portée de la main - Les aliments sont étalés et non entassés	1.5	1.5
1.3 La disposition de l'équipement - L'équipement est placé au bon endroit - L'équipement est facilement accessible - L'équipement requis est réduit au minimum - L'équipement est étalé et non entassé	1.5	1.5
1.4 La qualité des aliments utilisés - Le choix des aliments s'effectue en fonction de leur utilisation - L'état des aliments est vérifié lors de l'utilisation - La température des aliments est vérifiée lors de l'utilisation - L'équilibre entre la qualité et le coût des aliments est contrôlé	1.5	1.5
1.5 L'utilisation de l'espace - Une superficie minimale est utilisée - L'étudiant évite les pas inutiles - Chaque geste de l'étudiant favorise la progression dans le travail - L'étudiant possède le sens de l'orientation	1.5	1.5
2.0 Mesure des ingrédients		
2.6 L'utilisation des outils de mesure - Toutes les masses furent pesées - Tous les volumes furent mesurés - Le degré de précision obtenu rejoint les normes - Le temps requis pour effectuer les mesures rejoint les normes	8.0	8.0

	+	-
3.0 Préparations préliminaires des aliments		
3.7 Le lavage et le parage des légumes	1.5	1.5
- Baigner les champignons à l'eau froide courante		
- Frotter les champignons		
- Egoutter et éponger		
- Parer les échalotes		
3.8 La coupe des légumes	1.5	1.5
- Escaloper les champignons		
- Emincer les échalotes		
- Obtenir une forme régulière		
- Obtenir une grosseur régulière		
3.9 La décongélation et la coupe des pétoncles	1.5	1.5
- Décongeler à l'eau froide		
- Effectuer la décongélation à l'eau froide courante		
- Escaloper les pétoncles		
- Obtenir une grosseur régulière		
3.10 La manipulation des couteaux	1.5	1.5
- Maintenir le couteau fermement		
- Effectuer le mouvement de scie pour la coupe de la brunoise		
- Travailler avec les doigts légèrement recourbés vers l'intérieur		
- Exécuter des gestes rapides		
3.11 La préparation du fumet	1.5	1.5
- Concasser les parures de poisson		
- Mouiller à l'eau froide		
- Blanchir les parures		
- Rincer les parures		
4.0 Préparations pour la cuisson		
4.12 L'ouverture de la source de chaleur au moment opportun	4.0	4.0
- Le temps écoulé entre l'ouverture de la source de chaleur et son utilisation		
- L'obtention de la température requise au moment opportun		
- Le temps nécessaire pour l'obtention de la bonne température		
- Le maintien d'une chaleur régulière		
4.13 La confection du fumet	4.0	4.0
- L'addition d'une mirepoix		
- L'addition d'un bouquet garni		
- Le mouillement à l'eau froide		
- La quantité des assaisonnements ajoutés		

	+	-
5.0 Cuisson		
5.14 La cuisson du fumet	1.0	1.0
- Maintenir une température régulière - Obtenir une faible ébullition - Cuire pendant environ trois quarts d'heure - Vérifier l'assaisonnement et passer à l'étamine		
5.15 Sauter les légumes et les pétoncles	1.0	1.0
- Sauter les champignons - Ajouter les échalotes - Ajouter les pétoncles - Sauter vivement		
5.16 Singer	1.0	1.0
- Ajouter progressivement la farine - Remuer vigoureusement à la cuillère de bois - Cuire légèrement la farine - Eviter que la farine ne devienne granuleuse		
5.17 Le mouillement et la cuisson	1.0	1.0
- Utiliser un vin blanc - Mouiller au fumet chaud - Assurer le transvasement du fond rapidement - Maintenir une ébullition régulière		
5.18 La vérification de l'assaisonnement	1.0	1.0
- Vérifier à la mi-cuisson - Ajouter les assaisonnements requis - Terminer la cuisson avant de réassaisonner - Regoûter à la fin de la cuisson		
5.19 La qualité de la cuisson	1.0	1.0
- Les champignons doivent être cuits - Les échalotes doivent être croustillantes - Les pétoncles sont cuites et fermes - Les pommes de terre sont très cuites		
5.20 La réduction pour la sauce émulsion	1.0	1.0
- Ecraser le poivre en grain - Mouiller de vinaigre - Réduire presqu'à sec - Tiédir		

	+	-
5.21 Confection de la hollandaise	1.0	1.0
- Clarifier le beurre et le tiédir - Monter à chaud les jaunes dans un cul-pull avec la réduction - Retirer de la chaleur et incorporer le beurre clarifié au filet dès la formation d'un ruban - Assaisonner, détendre avec quelques gouttes d'eau froide et passer au tamis		
5.22 Le temps de cuisson	1.0	1.0
- Suer rapidement les légumes - Cuire très légèrement le petit roux - Obtenir rapidement l'ébullition après le mouillement - Cuire lentement après liaison		
5.23 La cuisson des pommes de terre	1.0	1.0
- Mouiller à l'eau chaude - Réduire le mouillement au minimum - Ajouter une quantité normale de sel à l'eau - Cuire et assurer une ébullition régulière		
6.0 Traitements après cuisson		
6.24 La préparation des pommes de terre duchesse	2.0	2.0
- Assécher les pommes de terre tout en s'assurant qu'elles sont très cuites - Voir à ce que les pommes de terre ne soient pas imbibées d'eau - S'assurer que les pommes de terre réduites en purée sont sans grumeau - Effectuer la liaison		
6.25 Le dressage de la coquille	2.0	2.0
- Dresser les pommes de terre à l'aide d'un sac et d'une douille cannelée - Poser l'appareil au centre - Napper de sauce hollandaise - Napper les pommes de terre de beurre fondu		
6.26 La conservation des aliments	2.0	2.0
- Conserver les pommes de terre à une chaleur humide - Conserver l'appareil au bain-marie - Conserver les coquilles au chaud - Conserver la hollandaise à une température tiède		

	+	-
6.27 Le glaçage de la coquille	2.0	2.0
- Allumer la salamandre et porter la chaleur au maximum		
- Passer la coquille à la salamandre		
- Glacer rapidement		
- Surveiller la cuisson		
7.0 Présentation		
7.28 Le choix du couvert	4.0	4.0
- La grandeur de la coquille utilisée		
- La coquille doit être propre et sans brisure		
- L'utilisation d'une assiette à entremets propre		
- L'assiette doit être sans brisure		
7.29 La décoration	4.0	4.0
- L'utilisation du papier dentelle		
- Le centrage du papier dentelle		
- La présence de la garniture à la surface		
- La présence d'un bouquet de persil		
7.30 Le contrôle des portions	4.0	4.0
- Le respect des directives		
- Le choix de la louche requise		
- L'uniformité de la quantité de garniture		
- L'uniformité des portions		
8.0 Evaluation du produit final		
8.31 L'apparence au service	2.5	2.5
- La couleur doit être d'un beau beige		
- Il ne doit pas y avoir de partie agglutinée à la surface		
- Le persil doit être très frais		
- La garniture doit être en évidence		
8.32 La température au service	2.5	2.5
- L'appareil doit être très chaud		
- Les pommes de terre doivent être très chaudes		
- La coquille doit être chaude		
- L'assiette doit être chaude		
8.33 La qualité de la cuisson	2.5	2.5
- La garniture doit être légèrement croustillante		
- Aucun aliment n'a collé à la casserole		
- Aucun aliment n'a rôti		
- La sauce hollandaise est ferme		

	+	-
8.34 L'onctuosité	2.5	2.5

- La consistance de l'appareil est moyenne
- La sauce hollandaise nappe en ruban
- L'appareil est moelloux
- L'appareil n'adhère pas à la cuillère

	+	-
8.35 Le goût	2.5	2.5

- L'appareil est corsé
- L'assaisonnement est équilibré
- Les champignons ont un léger goût piquant
- Les pommes de terre sont bien assaisonnées

9.0 Temps de confection

	+	-
9.36 Le temps de confection	12.0	12.0

- Pas plus de 30 minutes que le temps requis
- Pas plus de 20 minutes que le temps requis
- Pas plus de dix minutes que le temps requis
- Selon le temps requis

10.0 Propreté et sécurité

	+	-
10.37 La propreté personnelle	2.5	2.5

- Le lavage des mains s'effectue avant le travail et au besoin
- Les ongles sont courts et propres
- Les uniformes sont sans tache
- Les souliers sont très blancs

	+	-
10.38 La propreté de l'équipement	2.5	2.5

- Il n'y a aucun cerne dans les casseroles
- Les tiges du fouet sont parfaitement lisses
- Les cuillères sont lisses et sans cerne
- Les couteaux sont essuyés avant usage

	+	-
10.39 Le nettoyage du poste de travail	2.5	2.5

- Le lavage adéquat des tables après usage
- Le lavage adéquat des planches de travail après usage
- Le lavage adéquat de l'équipement après usage
- Le balayage et/ou le lavage du plancher à la fin du travail (si nécessaire)

PCS 19

	±	-
10.40 La manipulation sécuritaire de l'équipement et des aliments	2.5	2.5
10.41 La fermeture des éléments chauffants	2.5	2.5
TOTAUX		
SOMME DES TOTAUX		

10.40 <u>La manipulation sécuritaire de l'équipement et des aliments</u>

- Aucun aliment glissant n'est laissé sur le plancher
- Les couteaux sont utilisés selon les règles
- Les normes de sécurité concernant l'utilisation des poêles au gaz et/ou électriques sont respectées
- Il n'y a pas de bruits exagérés lors de la manipulation de l'équipement

10.41 <u>La fermeture des éléments chauffants</u>

- La fermeture ne s'effectue pas plus de trois minutes après la fin de l'utilisation
- La fermeture ne s'effectue pas plus de deux minutes après la fin de l'utilisation
- La fermeture ne s'effectue pas plus d'une minute après la fin de l'utilisation
- La fermeture s'effectue dès la fin de l'utilisation

$$\left(\frac{\text{SOMME DE LA COLONNE POSITIVE}}{\text{Somme de la colonne positive} + \text{Somme de la colonne négative}} \right) \text{X } 100 = \quad \%$$

PCS 20

SAUTE DE BOEUF, BOURGUIGNON

PCS 20

SAUTE DE BOEUF, BOURGUIGNON

	+	-
1.0 Mise en place		
1.1 La rédaction du bon de commande	1.5	1.5
- Les dates de commande et de livraison figurent sur le bon de commande - Les aliments nécessaires sont mentionnés - Les quantités requises sont déterminées - Le bon de commande est signé par l'étudiant		
1.2 La disposition des aliments	1.5	1.5
- Les aliments sont déposés à l'endroit approprié - Les aliments sont déposés selon leur ordre d'utilisation - Les aliments requis sont à la portée de la main - Les aliments sont étalés et non entassés		
1.3 La disposition de l'équipement	1.5	1.5
- L'équipement est placé au bon endroit - L'équipement est facilement accessible - L'équipement requis est réduit au minimum - L'équipement est étalé et non entassé		
1.4 La qualité des aliments utilisés	1.5	1.5
- Le choix des aliments s'effectue en fonction de leur utilisation - L'état des aliments est vérifié lors de l'utilisation - La température des aliments est vérifiée lors de l'utilisation - L'équilibre entre la qualité et le coût des aliments est contrôlé		
1.5 L'utilisation de l'espace	1.5	1.5
- Une superficie minimale est utilisée - L'étudiant évite les pas inutiles - Chaque geste de l'étudiant favorise la progression dans le travail - L'étudiant possède le sens de l'orientation		
2.0 Mesure des ingrédients		
2.6 L'utilisation des outils de mesure	8.0	8.0
- Toutes les masses furent pesées - Tous les volumes furent mesurés - Le degré de précision obtenu rejoint les normes - Le temps requis pour effectuer les mesures rejoint les normes		

	+	-
3.0 <u>Préparations préliminaires des aliments</u>		
3.7 <u>Le lavage des légumes</u> - Faire baigner les légumes terreux dans l'eau froide courante - Frotter les légumes un à un - Egoutter les légumes - Eponger les légumes	1.5	1.5
3.8 <u>La coupe des légumes</u> - Laisser les petits oignons entiers - Hacher des oignons très fin - Escaloper les champignons - Obtenir une grosseur uniforme	1.5	1.5
3.9 <u>La coupe de la pièce de viande</u> - Le choix de la pièce appropriée - Le désossage sans perte inutile - Le dégraissage et le dénervage - La coupe en cubes de 30 à 40 grammes en évitant les pertes	1.5	1.5
3.10 <u>La préparation des lardons</u> - Enlever le couenne - Couper en lardons - Blanchir les lardons - Egoutter les lardons	1.5	1.5
3.11 <u>La manipulation des couteaux</u> - Maintenir le couteau fermement - Effectuer le mouvement de scie pour la coupe de la brunoise - Travailler avec les doigts légèrement recourbés vers l'intérieur - Exécuter des gestes assez rapides	1.5	1.5
3.12 <u>Le marinage</u> - Utiliser un vin rouge sec - Condimenter la marinade selon la recette - Mariner durant au moins 12 heures au froid - Utiliser un contenant en acier inoxydable	1.5	1.5
4.0 <u>Préparations pour la cuisson</u>		
4.13 <u>L'ouverture de la source de chaleur au moment opportun</u> - Le temps écoulé entre l'ouverture de la source de chaleur et son utilisation - L'obtention de la température requise au moment opportun - Le temps nécessaire pour l'obtention de la bonne température - Le maintien d'une chaleur régulière	4.0	4.0

	+	-
4.14 L'égouttage de la viande	4.0	4.0

- Séparer la viande de la garniture
- Bien égoutter la viande
- Retirer tous les assaisonnements entiers
- Conserver la marinade

5.0 Cuisson

	+	-
5.15 Saisir la viande	1.5	1.5

- Assaisonner la viande
- Saisir la viande dans des braisières ou l'équivalent
- Saisir par petites quantités
- Changer de casserole si nécessaire et sauter les oignons hachés

	+	-
5.16 Liaison et mouillement	1.5	1.5

- Singer la viande avec les oignons hachés
- Mouiller au fond brun et à la marinade
- Porter à ébullition et ajouter un bouquet garni
- Cuire au four à couvert

	+	-
5.17 Cuire la garniture	1.5	1.5

- Sauter les lardons
- Sauter les champignons
- Sauter les oignons
- Mélanger de façon homogène

	+	-
5.18 Le contrôle de la cuisson	1.5	1.5

- Remuer occasionnellement
- Détendre la sauce si elle épaissit trop
- Ajouter la garniture une demi-heure avant la fin de cuisson
- Vérifier occasionnellement le degré de cuisson de la viande

	+	-
5.19 La vérification de l'assaisonnement	1.5	1.5

- Vérifier à la mi-cuisson
- Ajouter les assaisonnements requis
- Terminer la cuisson avant de réassaisonner
- Regoûter à la fin de la cuisson

	+	-
5.20 La qualité de la cuisson	1.5	1.5

- La garniture est croustillante
- Les cubes se brisent sous une pression normale
- La sauce est cuite
- Aucun aliment n'est brisé par le remuage

	+	-
5.21 <u>Le temps de cuisson</u> - Saisir rapidement la viande - Saisir rapidement la garniture - Obtenir rapidement l'ébullition du braisé - Cuire à chaleur moyenne au four	1.5	1.5
6.0 <u>Traitements après cuisson</u>		
6.22 <u>Le dégraissage</u> - Utiliser une louche de quatre onces - Ne recueillir que la graisse - Incliner la casserole - Ne pas verser la graisse dans l'évier sans avoir auparavant fait couler l'eau chaude	2.0	2.0
6.23 <u>L'amélioration de la sauce</u> - Retirer la viande et la garniture à l'aide d'un écumoir - Bouillir la sauce - Corriger la consistance et l'assaisonnement - Reverser sur la viande	2.0	2.0
6.24 <u>La préparation des croûtons</u> - Cuire les rôties - Les beurrer dès la sortie du grille-pain - Enlever les croûtes - Couper en coeur	2.0	2.0
6.25 <u>La conservation des aliments</u> - Conserver le sauté au bain-marie - Remuer le sauté occasionnellement - Conserver les croutons au chaud - Conserver les croûtons à une chaleur sèche	2.0	2.0
7.0 <u>Présentation</u>		
7.26 <u>Le choix du couvert</u> - L'utilisation de l'assiette appropriée - L'assiette est propre - L'assiette est sans brisure - L'assiette doit être chaude	3.0	3.0
7.27 <u>Le contrôle des portions</u> - Le respect des directives - Le choix de la louche requise - L'uniformité de la quantité de garniture - L'uniformité des portions	3.0	3.0

	+	-
7.28 Le transvasement	3.0	3.0
- Remuer avant chaque transvasement - Utiliser la louche appropriée - Ne laisser aucune coulisse sur le bol ou dans l'assiette - Exécuter un transvasement uniforme et rapide		
7.29 La décoration	3.0	3.0
- Le croûton doit paraître - La garniture est en évidence - Le croûton est passé au beurre et au persil haché - Le bouquet de persil décore le tout		
8.0 Evaluation du produit final		
8.30 L'apparence au service	2.5	2.5
- Le sauté est d'un beau brun clair - Il n'y a pas de partie agglutinée à la surface - Le persil est frais - La garniture est en évidence		
8.31 La température au service	2.5	2.5
- La viande est très chaude - La garniture et la sauce sont très chaudes - Le croûton est chaud - L'assiette est chaude		
8.32 La qualité de la cuisson	2.5	2.5
- La viande fut très bien saisie - La garniture est croustillante - La viande est tendre sous la dent - Le croûton est doré uniformément		
8.33 L'onctuosité	2.5	2.5
- La consistance est moyenne - La sauce n'adhère pas au palais - La sauce ne colle pas à la cuillère - La sauce est moelleuse au palais		
8.34 Le goût	2.5	2.5
- Le sauté ne goûte pas la farine - L'assaisonnement est équilibré - Le goût de la garniture est en évidence - La présence d'un mouillement au vin apparaît clairement		

9.0 Temps de confection

9.35 Le temps de confection

+	-
12.0	12.0

- Pas plus de 30 minutes que le temps requis
- Pas plus de 20 minutes que le temps requis
- Pas plus de dix minutes que le temps requis
- Selon le temps requis

10.0 Propreté et sécurité

10.36 La propreté personnelle

+	-
2.5	2.5

- Le lavage des mains s'effectue avant le travail et au besoin
- Les ongles sont courts et propres
- Les uniformes sont sans tache
- Les souliers sont très blancs

10.37 La propreté de l'équipement

+	-
2.5	2.5

- Il n'y a aucun cerne dans les casseroles
- Les tiges du fouet sont parfaitement lisses
- Les cuillères sont lisses et sans cerne
- Les couteaux sont essuyés avant usage

10.38 Le nettoyage du poste de travail

+	-
2.5	2.5

- Le lavage adéquat des tables après usage
- Le lavage adéquat des planches de travail après usage
- Le lavage adéquat de l'équipement après usage
- Le balayage et/ou le lavage du plancher à la fin du travail (si nécessaire)

10.39 La manipulation sécuritaire de l'équipement et des aliments

+	-
2.5	2.5

- Aucun aliment glissant n'est laissé sur le plancher
- Les couteaux sont utilisés selon les règles
- Les normes de sécurité concernant l'utilisation des poêles au gaz et/ou électriques sont respectées
- Il n'y a pas de bruits exagérés lors de la manipulation de l'équipement

	+	-
10.40 <u>La fermeture des éléments chauffants</u>	2.5	2.5
- La fermeture ne s'effectue pas plus de trois minutes après la fin de l'utilisation - La fermeture ne s'effectue pas plus de deux minutes après la fin de l'utilisation - La fermeture ne s'effectue pas plus d'une minute après la fin de l'utilisation - La fermeture s'effectue dès la fin de l'utilisation		
TOTAUX		
SOMME DES TOTAUX		

$$\left(\frac{\text{SOMME DE LA COLONNE POSITIVE}}{\text{Somme de la colonne positive} + \text{Somme de la colonne négative}} \right) \times 100 = \quad \%$$

PCS 21

POMMES DE TERRE BIARRITZ

PCS 21

POMMES DE TERRE BIARRITZ

	+	-
1.0 Mise en place		
1.1 La rédaction du bon de commande	1.5	1.5
1.2 La disposition des aliments	1.5	1.5
1.3 La disposition de l'équipement	1.5	1.5
1.4 La qualité des aliments utilisés	1.5	1.5
1.5 L'utilisation de l'espace	1.5	1.5
2.0 Mesure des ingrédients		
2.6 L'utilisation des outils de mesure	8.0	8.0

1.0 Mise en place

1.1 La rédaction du bon de commande

- Les dates de commande et de livraison figurent sur le bon de commande
- Les aliments nécessaires sont mentionnés
- Les quantités requises sont déterminées
- Le bon de commande est signé par l'étudiant

1.2 La disposition des aliments

- Les aliments sont déposés à l'endroit approprié
- Les aliments sont déposés selon leur ordre d'utilisation
- Les aliments requis sont à la portée de la main
- Les aliments sont étalés et non entassés

1.3 La disposition de l'équipement

- L'équipement est placé au bon endroit
- L'équipement est facilement accessible
- L'équipement requis est réduit au minimum
- L'équipement est étalé et non entassé

1.4 La qualité des aliments utilisés

- Le choix des aliments s'effectue en fonction de leur utilisation
- L'état des aliments est vérifié lors de l'utilisation
- La température des aliments est vérifiée lors de l'utilisation
- L'équilibre entre la qualité et le coût des aliments est contrôlé

1.5 L'utilisation de l'espace

- Une superficie minimale est utilisée
- L'étudiant évite les pas inutiles
- Chaque geste de l'étudiant favorise la progression dans le travail
- L'étudiant possède le sens de l'orientation

2.0 Mesure des ingrédients

2.6 L'utilisation des outils de mesure

- Toutes les masses furent pesées
- Tous les volumes furent mesurés
- Le degré de précision obtenu rejoint les normes
- Le temps requis pour effectuer les mesures rejoint les normes

	+	-
3.0 Préparations préliminaires des aliments		
3.7 Le lavage et le parage des légumes	2.0	2.0
- Laver le persil à l'eau courante		
- Laver le piment		
- Bien égoutter les légumes		
- Parer le persil et l'assécher		
3.8 Le pelage des pommes de terre	2.0	2.0
- Peler à l'économe		
- Enlever les parties concaves		
- Laver les pommes de terre en dernier lieu		
- Exécuter des gestes rapides		
3.9 La coupe des légumes et du jambon	2.0	2.0
- Le choix de la coupe appropriée		
- La régularité de la forme		
- La régularité de la grosseur		
- L'absence de perte		
3.10 La manipulation des couteaux	2.0	2.0
- Maintenir le couteau fermement		
- Effectuer le mouvement de scie pour la coupe de la brunoise		
- Travailler avec les doigts légèrement recourbés vers l'intérieur		
- Exécuter des gestes assez rapides		
4.0 Préparations pour la cuisson		
4.11 L'ouverture de la source de chaleur au moment opportun	8.0	8.0
- Le temps écoulé entre l'ouverture de la source de chaleur et son utilisation		
- L'obtention de la température requise au moment opportun		
- Le temps nécessaire pour l'obtention de la bonne température		
- Le maintien d'une chaleur régulière		
5.0 Cuisson		
5.12 La cuisson des pommes de terre	4.0	4.0
- Mouiller à l'eau chaude		
- Saler		
- Maintenir une ébullition constante		
- Egoutter dès que la cuisson est terminée		

	+	-
5.13 <u>Sauter la garniture</u>	4.0	4.0
- Utiliser une poêle - Sauter au beurre - Sauter le piment en premier lieu - Ajouter, par la suite, le jambon		
5.14 <u>Le temps de cuisson</u>	4.0	4.0
- Cuire rapidement les légumes - Obtenir rapidement l'ébullition de la chauffante - Obtenir rapidement l'ébullition après avoir ajouté les légumes - Respecter le temps de cuisson que nécessite chaque légume		
6.0 <u>Traitements après cuisson</u>		
6.15 <u>Confectionner les pommes de terre duchesse</u>	2.5	2.5
- Piler les pommes de terre chaudes - Assaisonner - Ajouter le beurre fondu - Bien mélanger pour briser tous les grumeaux		
6.16 <u>L'addition de la garniture</u>	2.5	2.5
- Le choix de la coupe pour la garniture - Le degré de cuisson de la garniture - L'addition de la garniture au moment opportun - La température de la garniture lors de son addition au potage		
6.17 <u>La conservation des pommes de terre</u>	2.5	2.5
- Conserver au bain-marie - Remuer occasionnellement - Enlever la partie agglutinée avant le service - Réchauffer (ne jamais faire rebouillir)		
7.0 <u>Présentation</u>		
7.18 <u>Le choix du couvert</u>	3.0	3.0
- L'utilisation d'un ravier - Le ravier sera propre et sans brisure - L'utilisation d'une assiette à entremets - L'assiette sera propre et sans brisure		
7.19 <u>Le transvasement</u>	3.0	3.0
- Remuer le dessus avant chaque service - Utiliser une cuillère à crème glacée - Enlever les coulisses sur les rebords du ravier - Assurer un transvasement uniforme et rapide		

	+	-
7.20 <u>La décoration</u>	3.0	3.0
- L'utilisation du papier dentelle		
- Le centrage du papier dentelle		
- La présence de la garniture à la surface		
- La présence d'un bouquet de persil		
7.21 <u>Le contrôle des portions</u>	3.0	3.0
- Le respect des directives		
- Le choix de la cuillère appropriée		
- L'uniformité de la quantité de garniture		
- L'uniformité des portions		
8.0 <u>Evaluation du produit final</u>		
8.22 <u>L'apparence au service</u>	3.0	3.0
- La couleur est d'un beau blanc		
- Il n'y a pas de partie agglutinée à la surface		
- Le persil doit être frais		
- La garniture doit être en évidence		
8.23 <u>La température au service</u>	3.0	3.0
- Les pommes de terre sont très chaudes		
- Le ravier doit être très chaud		
- L'assiette est chaude		
- Le persil est à la température ambiante		
8.24 <u>La qualité de la cuisson</u>	3.0	3.0
- La garniture doit être croustillante		
- Aucun aliment n'a croûté dans la casserole		
- La garniture n'a pas rôti		
- Les pommes de terre sont bien cuites		
8.25 <u>L'onctuosité et le goût</u>	3.0	3.0
- La consistance est moyenne		
- Les pommes de terre sont crémeuses		
- Le goût du jambon est facilement décelable		
- L'assaisonnement est équilibré		

	+	-
9.0 Temps de confection		
9.26 Le temps de confection - Pas plus de 30 minutes que le temps requis - Pas plus de 20 minutes que le temps requis - Pas plus de dix minutes que le temps requis - Selon le temps requis	12.0	12.0
10.0 Propreté et sécurité		
10.27 La propreté personnelle - Le lavage des mains s'effectue avant le travail et au besoin - Les ongles sont courts et propres - Les uniformes sont sans tache - Les souliers sont très blancs	2.5	2.5
10.28 La propreté de l'équipement - Il n'y a pas de cerne dans les casseroles - La sauteuse est essuyée avant usage - Les cuillères sont propres - Les perforations de l'égouttoir ou du tamis sont propres	2.5	2.5
10.29 Le ne[illegible]age du poste de travail - Le lavage adéquat des tables après usage - Le lavage adéquat des planches de travail après usage - Le lavage adéquat de l'équipement après usage - Le balayage et/ou le lavage du plancher à la fin du travail (si nécessaire)	2.5	2.5
10.30 La manipulation sécuritaire de l'équipement et des aliments - Aucun aliment glissant n'est laissé sur le plancher - Les couteaux sont utilisés selon les règles - Les normes de sécurité concernant l'utilisation des poêles au gaz et/ou électriques sont respectées - Il n'y a pas de bruits exagérés lors de la manipulation de l'équipement	2.5	2.5

	+	-
10.31 <u>La fermeture des éléments chauffants</u>	2.5	2.5
- La fermeture ne s'effectue pas plus de trois minutes après la fin de l'utilisation		
- La fermeture ne s'effectue pas plus de deux minutes après la fin de l'utilisation		
- La fermeture ne s'effectue pas plus d'une minute après la fin de l'utilisation		
- La fermeture s'effectue dès la fin de l'utilisation		
TOTAUX		
SOMME DES TOTAUX		

$$\left(\frac{\text{SOMME DE LA COLONNE POSITIVE}}{\text{Somme de la colonne positive} + \text{Somme de la colonne négative}} \right) \times 100 = \quad \%$$

PCS 22

SALADE WALDORF

PCS 22

Salade Waldorf

	+	-
1.0 Mise en place		
1.1 La rédaction du bon de commande	1.5	1.5
- Les dates de commande et de livraison figurent sur le bon de commande - Les aliments nécessaires sont mentionnés - Les quantités requises sont déterminées - Le bon de commande est signé par l'étudiant		
1.2 La disposition des aliments	1.5	1.5
- Les aliments sont déposés à l'endroit approprié - Les aliments sont déposés selon leur ordre d'utilisation - Les aliments requis sont à la portée de la main - Les aliments sont étalés et non entassés		
1.3 La disposition de l'équipement	1.5	1.5
- L'équipement est placé au bon endroit - L'équipement est facilement accessible - L'équipement requis est réduit au minimum - L'équipement est étalé et non entassé		
1.4 La qualité des aliments utilisés	1.5	1.5
- Le choix des aliments s'effectue en fonction de leur utilisation - L'état des aliments est vérifié lors de l'utilisation - La température des aliments est vérifiée lors de l'utilisation - L'équilibre entre la qualité et le coût des aliments est contrôlé		
1.5 L'utilisation de l'espace	1.5	1.5
- Une superficie minimale est utilisée - L'étudiant évite les pas inutiles - Chaque geste de l'étudiant favorise la progression dans le travail - L'étudiant possède le sens de l'orientation		
2.0 Mesure des ingrédients		
2.6 L'utilisation des outils de mesure	8.0	8.0
- Toutes les masses furent pesées - Tous les volumes furent mesurés - Le degré de précision obtenu rejoint les normes - Le temps requis pour effectuer les mesures rejoint les normes		

	+	-
3.0 Préparations préliminaires des aliments		
3.7 Les préparations de base du céleri - La base du céleri est débarrassée des parties terreuses - Le pied du céleri est tronçonné - Les feuilles sont enlevées des tiges devant servir à la garniture - Les tiges devant servir à la garniture seront pelées	1.5	1.5
3.8 Le lavage des légumes et des fruits - Laver le céleri à l'eau courante - Frotter le céleri - Bien égoutter le céleri - Laver ou essuyer les pommes	1.5	1.5
3.9 Le pelage des fruits et du céleri - Peler la banane en dernier lieu - Peler les pommes à l'économe - Vider les pommes et les passer au jus de citron - Peler le céleri à l'économe	1.5	1.5
3.10 La coupe des légumes et des fruits - Le choix de la coupe appropriée - La régularité de la forme - La régularité de la grosseur - L'absence de perte	1.5	1.5
3.11 La manipulation des couteaux - Exécuter rapidement le travail à l'économe - Evider rapidement les pommes - Couper le céleri avec le couteau du chef - Couper les pommes avec le couteau d'office	1.5	1.5
4.0 Préparations de l'accompagnement	8.0	8.0
4.12 La préparation de la mayonnaise - Tempérer les jaunes et l'huile - Mélanger tous les ingrédients sauf l'huile - Incorporer graduellement l'huile par filet - Obtenir une consistance (ruban) et ajouter quelques gouttes d'eau chaude		
5.0 Conservation des aliments		
5.13 La conservation des fruits et légumes - Les dés de pommes sont conservés dans le jus de citron - Le céleri est conservé au frais - Les noix sont conservées au sec - La banane n'est pelée qu'au moment de servir	12.0	12.0

	+	-
6.0 Traitements de dernière minute		
6.14 Le mélange des ingrédients	8.0	8.0
- Mélanger le céleri et les pommes - Lier à la mayonnaise - Ajouter les rondelles de bananes sur les rebords - Saupoudrer les noix		
7.0 Présentation		
7.15 Le choix du couvert	4.0	4.0
- L'utilisation d'un bol de bois - Le bol doit être propre et sans cassure - L'utilisation d'une assiette à entremets - L'assiette doit être propre et sans brisure		
7.16 La décoration	4.0	4.0
- La salade est placée en forme de dôme - Les rondelles de bananes sont disposées harmonieusement - Le persil agrémente le tout - Les noix sont saupoudrées		
7.17 Le contrôle des portions	4.0	4.0
- Le respect des directives - Le choix de la louche requise - L'uniformité de la quantité de garniture - L'uniformité des portions		
8.0 Evaluation du produit final		
8.18 L'apparence au service	4.0	4.0
- L'émulsion de la sauce est stable - La salade forme un dôme - La garniture présente un agencement agréable de couleurs - Le persil est très vert et frais		
8.19 La température au service	4.0	4.0
- Le bol doit être froid - L'assiette doit être froide - La vinaigrette est à la température qui permet de napper facilement - Tous les aliments sont froids		

	+	-
8.20 Le goût et la texture	4.0	4.0
- Le céleri est croustillant		
- Les pommes sont croustillantes		
- L'assaisonnement est équilibré		
- Le goût de la mayonnaise est discret		
9.0 Temps de confection		
9.21 Le temps de confection	12.0	12.0
- Pas plus de 15 minutes que le temps requis		
- Pas plus de dix minutes que le temps requis		
- Pas plus de cinq minutes que le temps requis		
- Selon le temps requis		
10.0 Propreté et sécurité		
10.22 La propreté personnelle	3.0	3.0
- Le lavage des mains s'effectue avant le travail et au besoin		
- Les ongles sont courts et propres		
- Les uniformes sont sans tache		
- Les souliers sont très blancs		
10.23 La propreté de l'équipement	3.0	3.0
- Il n'y a aucun cerne dans les casseroles		
- Les tiges du fouet sont parfaitement lisses		
- Les cuillères sont lisses et sans cerne		
- Les couteaux sont essuyés avant usage		
10.24 Le nettoyage du poste de travail	3.0	3.0
- Le lavage adéquat des tables après usage		
- Le lavage adéquat des planches de travail après usage		
- Le lavage adéquat de l'équipement après usage		
- Le balayage et/ou le lavage du plancher à la fin du travail (si nécessaire)		

	+	-
10.25 La manipulation sécuritaire de l'équipement et des aliments	3.0	3.0
- Aucun aliment glissant n'est laissé sur le plancher - Les couteaux sont utilisés selon les règles - Les normes de sécurité concernant l'utilisation des équipements sont respectées - Il n'y a pas de bruits exagérés lors de la manipulation de l'équipement		
TOTAUX		
SOMME DES TOTAUX		

$$\left(\frac{\text{SOMME DE LA COLONNE POSITIVE}}{\text{Somme de la colonne positive} + \text{Somme de la colonne négative}} \right) \text{X } 100 = \quad \%$$

PCS 23

MILLE-FEUILLES

PCS 23

Mille-Feuilles

	+	-
1.0 Mise en place		
1.1 La rédaction du bon de commande	1.5	1.5
- Les dates de commande et de livraison figurent sur le bon de commande		
- Les aliments nécessaires sont mentionnés		
- Les quantités requises sont déterminées		
- Le bon de commande est signé par l'étudiant		
1.2 La disposition des aliments	1.5	1.5
- Les aliments sont déposés à l'endroit approprié		
- Les aliments sont déposés selon leur ordre d'utilisation		
- Les aliments requis sont à la portée de la main		
- Les aliments sont étalés et non entassés		
1.3 La disposition de l'équipement	1.5	1.5
- L'équipement est placé au bon endroit		
- L'équipement est facilement accessible		
- L'équipement requis est réduit au minimum		
- L'équipement est étalé et non entassé		
1.4 La qualité des aliments utilisés	1.5	1.5
- Le choix des aliments s'effectue en fonction de leur utilisation		
- L'état des aliments est vérifié lors de l'utilisation		
- La température des aliments est vérifiée lors de l'utilisation		
- L'équilibre entre la qualité et le coût des aliments est contrôlé		
1.5 L'utilisation de l'espace	1.5	1.5
- Une superficie minimale est utilisée		
- L'étudiant évite les pas inutiles		
- Chaque geste de l'étudiant favorise la progression dans le travail		
- L'étudiant possède le sens de l'orientation		
2.0 Mesure des ingrédients		
2.6 L'utilisation des outils de mesure	8.0	8.0
- Toutes les masses furent pesées		
- Tous les volumes furent mesurés		
- Le degré de précision obtenu rejoint les normes		
- Le temps requis pour effectuer les mesures rejoint les normes		

	+	-
3.0 Préparations préliminaires des aliments		
3.7 Le sablage des ingrédients du pâton - Sabler en premier lieu la farine et le sel - Sabler ce premier mélange avec le gras - Assurer la délicatesse du sablage - Surveiller la finesse du grain de pâte	1.5	1.5
3.8 La confection du pâton - Faire une fontaine - Incorporer les trois quarts de l'eau demandée - Mélanger très fermement - Compléter le mouillement si nécessaire et fraiser le pâton	1.5	1.5
3.9 La conservation du pâton - Poser la pâte dans une lèchefrite farinée - Saupoudrer de farine le dessus du pâton - Couvrir le pâton d'un linge humide - Conserver la pâte au froid	1.5	1.5
3.10 La confection du bloc de gras - Ramollir très légèrement le beurre - Mélanger le beurre au S.P.S. - Façonner un bloc rectangulaire - Refroidir quelques minutes	1.5	1.5
3.11 L'incorporation du bloc de gras au pâton - Etendre le pâton au rouleau - S'assurer que le centre du pâton est plus épais que les rebords - Poser le bloc au centre - Recouvrir et bien expulser l'air	1.5	1.5
3.12 La conservation de la pâte - Poser la pâte dans une lèchefrite farinée - Saupoudrer de farine le dessus du pâton - Couvrir le pâton d'un linge humide - Conserver la pâte au froid	1.5	1.5
4.0 Préparations pour la cuisson		
4.13 Abaisser la pâte - Abaisser au rouleau en forme rectangulaire - Saupoudrer légèrement la table de farine - Donner six tours simples en passant au froid - Replier dans le bon sens	1.5	1.5

	+	-
4.14 L'habileté au roulage - Le gras demeure enfermé - Les bulles d'air sont absentes - Les coins sont à angle droit - L'épaisseur est uniforme	1.5	1.5
4.15 L'ouverture de la source de chaleur au moment opportun - Le temps écoulé entre l'ouverture de la source de chaleur et son utilisation - L'obtention de la température requise au moment opportun - Le temps nécessaire pour l'obtention de la bonne température - Le maintien d'une chaleur vive	1.5	1.5
4.16 L'obtention des abaisses - Fariner la table uniformément - Abaisser la pâte pour obtenir trois abaisses de 5 mm d'épaisseur chacune - Abaisser en forme rectangulaire - Assurer une épaisseur uniforme	1.5	1.5
4.17 Le fonçage - Enrouler les abaisses sur le rouleau - Etendre les abaisses dans une plaque humidifiée - Piquer les abaisses uniformément - Laisser au froid dix minutes	1.5	1.5
4.18 La préparation de la crème pâtissière - Vérifier l'homogénéité du premier mélange - Chauffer rapidement le premier liquide - Eviter l'usage d'ustensiles en aluminium - Utiliser un fouet très flexible	1.5	1.5
5.0 Cuisson		
5.19 La préparation du fondant - Travailler le fondant au bain-marie - Fondre le chocolat au bain-marie - Ajouter le chocolat à une faible quantité de fondant déjà à la température du sang - Conserver les deux casseroles de fondant à la température voisine de celle du sang	2.0	2.0
5.20 La confection de la crème pâtissière - Ajouter la liaison d'un seul coup - Fouetter vigoureusement dans un mouvement en "huit" - Obtenir quelques bouillons et retirer - Refroidir au bain-marie avec papier beurré	2.0	2.0

Section	+	-
5.21 La vérification du goût de la crème	2.0	2.0

5.21 <u>La vérification du goût de la crème</u>

- Goûter à la fin de la cuisson
- Ajouter l'essence requise
- Bien remuer en forme de "huit"
- Revérifier le goût

Section	+	-
5.22 La cuisson des abaisses	2.0	2.0

5.22 <u>La cuisson des abaisses</u>

- Commencer la cuisson à four très vif
- Diminuer légèrement la température dès que les abaisses ont été saisies
- Contrôler la force des deux éléments
- Sortir les abaisses dès que le dessus est doré uniformément

Section	+	-
5.23 Le degré de cuisson obtenu	2.0	2.0

5.23 <u>Le degré de cuisson obtenu</u>

- L'émulsion de la crème est stable
- Les abaisses sont bien dorées
- Le dessous des abaisses est cuit
- Le fondant est à peine tiède

Section	+	-
5.24 Le temps de cuisson	2.0	2.0

5.24 <u>Le temps de cuisson</u>

- Les abaisses sont cuites rapidement
- La liaison de la crème s'est effectuée rapidement
- Le fondant parvient lentement à la température requise
- Le fondant doit être tiédi rapidement, s'il y a lieu

6.0 <u>Traitements après cuisson</u>

Section	+	-
6.25 Le montage	2.0	2.0

6.25 <u>Le montage</u>

- Etendre de la crème pâtissière sur la première abaisse
- Couvrir d'une deuxième abaisse et étendre de la crème pâtissière
- Couvrir avec la troisième abaisse après l'avoir renversée
- Presser légèrement le tout à l'aide d'une lèchefrite

Section	+	-
6.26 Le glaçage	2.0	2.0

6.26 <u>Le glaçage</u>

- Verser le fondant blanc et napper à l'aide de la spatule
- Incliner quelque peu le mille-feuilles
- Faire le quadrillage de fondant au chocolat et faire les pics à l'aide d'un couteau d'office
- Vérifier la température des fondants au cours de l'opération laquelle doit être faite rapidement

	+	-
6.27 <u>Le parage</u>	2.0	2.0
- Utiliser un tranche-lard dentelé - Couper les quatre rebords - Nettoyer le couteau à l'eau chaude après chaque coupage - Conserver les parures proprement		
6.28 <u>Le découpage</u>	2.0	2.0
- Couper le nombre de portions indiquées - Obtenir des portions rectangulaires - Nettoyer le tranche-lard à l'eau très chaude - Obtenir des portions uniformes		
7.0 <u>Présentation</u>		
7.29 <u>Le choix du couvert</u>	6.0	6.0
- L'utilisation d'une assiette à entremets - L'assiette sera à la température ambiante - L'assiette sera propre - L'assiette sera sans brisure		
7.30 <u>Le transvasement</u>	6.0	6.0
- Poser sur papier dentelle - Utiliser une spatule - S'abstenir de toucher les portions avec les doigts - S'assurer que la portion demeure consistante		
8.0 <u>Evaluation du produit final</u>		
8.31 <u>L'apparence au service</u>	3.0	3.0
- Le fondant blanc est luisant - Le fondant brun forme de beaux pics - La pâte est feuilletée - Le feuilleté est régulier		
8.32 <u>La qualité de la cuisson</u>	3.0	3.0
- Les abaisses sont dorées - La pâte est très friable (tendre et s'émiette facilement) - La pâte a levé uniformément - L'émulsion de la crème est stable		
8.33 <u>Le goût</u>	3.0	3.0
- La crème est bien aromatisée - La pâte est légère et croustillante - Le fondant est en quantité minimale - L'entremets n'est pas trop sucré		

	+	-

8.34 <u>L'onctuosité et la texture</u> — + 3.0 / - 3.0

- La pâtissière est assez ferme
- La pâtissière n'adhère pas au palais
- Le feuilleté se coupe facilement à la fourchette
- Le feuilleté se maintient bien

9.0 Temps de confection

9.35 <u>Le temps de confection</u> — + 12.0 / - 12.0

- Pas plus de 30 minutes que le temps requis
- Pas plus de 20 minutes que le temps requis
- Pas plus de dix minutes que le temps requis
- Selon le temps requis

10.0 Propreté et sécurité

10.36 <u>La propreté personnelle</u> — + 2.5 / - 2.5

- Le lavage des mains s'effectue avant le travail et au besoin
- Les ongles sont courts et propres
- Les uniformes sont sans tache
- Les souliers sont très blancs

10.37 <u>La propreté de l'équipement</u> — + 2.5 / - 2.5

- Il n'y a pas de cerne dans l'assiette à tarte
- Les couteaux sont propres
- La spatule est propre
- Le rouleau à pâte est propre

10.38 <u>Le nettoyage du poste de travail</u> — + 2.5 / - 2.5

- Le lavage adéquat des tables après usage
- Le lavage adéquat des planches de travail après usage
- Le lavage adéquat de l'équipement après usage
- Le balayage et/ou le lavage du plancher à la fin du travail (si nécessaire)

10.39 <u>La manipulation sécuritaire de l'équipement et des aliments</u> — + 2.5 / - 2.5

- Aucun aliment glissant n'est laissé sur le plancher
- Les couteaux sont utilisés selon les règles
- Les normes de sécurité concernant l'utilisation des poêles au gaz et/ou électriques sont respectées
- Il n'y a pas de bruits exagérés lors de la manipulation de l'équipement

10.40 <u>La fermeture des éléments chauffants</u>

- La fermeture ne s'effectue pas plus de trois minutes après la fin de l'utilisation
- La fermeture ne s'effectue pas plus de deux minutes après la fin de l'utilisation
- La fermeture ne s'effectue pas plus d'une minute après la fin de l'utilisation
- La fermeture s'effectue dès la fin de l'utilisation

	+	-
10.40	2.5	2.5
TOTAUX		
SOMME DES TOTAUX		

$$\left(\frac{\text{SOMME DE LA COLONNE POSITIVE}}{\text{Somme de la colonne positive} + \text{Somme de la colonne négative}} \right) \times 100 = \quad \%$$

PCS 24*

BROCOLI AU GRATIN

PCS 24*

BROCOLI AU GRATIN

	+	-
1.0 Mise en place		
1.1 La rédaction du bon de commande	1.5	1.5
- Les dates de commande et de livraison figurent sur le bon de commande - Les aliments nécessaires sont mentionnés - Les quantités requises sont déterminées - Le bon de commande est signé par l'étudiant		
1.2 La disposition des aliments	1.5	1.5
- Les aliments sont déposés à l'endroit approprié - Les aliments sont déposés selon leur ordre d'utilisation - Les aliments requis sont à la portée de la main - Les aliments sont étalés et non entassés		
1.3 La disposition de l'équipement	1.5	1.5
- L'équipement est placé au bon endroit - L'équipement est facilement accessible - L'équipement requis est réduit au minimum - L'équipement est étalé et non entassé		
1.4 La qualité des aliments utilisés	1.5	1.5
- Le choix des aliments s'effectue en fonction de leur utilisation - L'état des aliments est vérifié lors de l'utilisation - La température des aliments est vérifiée lors de l'utilisation - L'équilibre entre la qualité et le coût des aliments est contrôlé		
1.5 L'utilisation de l'espace	1.5	1.5
- Une superficie minimale est utilisée - L'étudiant évite les pas inutiles - Chaque geste de l'étudiant favorise la progression dans le travail - L'étudiant possède le sens de l'orientation		
2.0 Mesure des ingrédients		
2.6 L'utilisation des outils de mesure	8.0	8.0
- Toutes les masses furent pesées - Tous les volumes furent mesurés - Le degré de précision obtenu rejoint les normes - Le temps requis pour effectuer les mesures rejoint les normes		

	+	-
3.0 Préparations préliminaires des aliments		
3.7 Le lavage du légume	2.5	2.5
- Faire baigner dans l'eau froide - Frotter les tiges - Egoutter - Eponger		
3.8 Le parage et la coupe	2.5	2.5
- Enlever l'extrémité de la tige - Enlever les feuilles - Sectionner les bouquets d'une longueur de dix à 12 cm - Inciser la tige		
3.9 La manipulation du couteau	2.5	2.5
- Maintenir le couteau fermement - Effectuer le mouvement de scie pour la coupe - Travailler avec les doigts légèrement recourbés vers l'intérieur - Exécuter des gestes assez rapides		
4.0 Préparations pour la cuisson		
4.10 L'ouverture de la source de chaleur au moment opportun	8.0	8.0
- Le temps écoulé entre l'ouverture de la source de chaleur et son utilisation - L'obtention de la température requise au moment opportun - Le temps nécessaire pour l'obtention de la bonne température - Le maintien d'une chaleur régulière		
5.0 Cuisson		
5.11 Confection de la béchamel	2.5	2.5
- Faire un roux selon les indications - Mouiller au lait chaud - Assaisonner et cuire durant 20 minutes - Remuer fréquemment avec le fouet		
5.12 Confection de la Mornay	2.5	2.5
- Tiédir la béchamel - Lier aux jaunes - Lier au fromage râpé - Fouetter énergiquement		

	+	-
5.13 La cuisson des brocolis	2.5	2.5
5.14 La vérification de l'assaisonnement de la sauce	2.5	2.5
5.15 Le temps de cuisson	2.5	2.5
6.16 L'égouttage des légumes	2.0	2.0
6.17 La disposition du légume	2.0	2.0
6.18 Le glaçage	2.0	2.0
6.19 La conservation	2.0	2.0

5.13 <u>La cuisson des brocolis</u>

- Cuire à l'eau salée
- Plonger le légume dans l'eau bouillante
- Maintenir une ébullition constante
- Vérifier occasionnellement le degré de cuisson

5.14 <u>La vérification de l'assaisonnement de la sauce</u>

- Vérifier à la mi-cuisson
- Ajouter les assaisonnements requis
- Terminer la cuisson avant de réassaisonner
- Regoûter à la fin de la cuisson

5.15 <u>Le temps de cuisson</u>

- Cuire le brocoli rapidement
- Cuire légèrement le roux
- Cuire lentement la sauce
- Cuire la sauce durant 20 minutes au moins

6.0 <u>Traitements après cuisson</u>

6.16 <u>L'égouttage des légumes</u>

- Déposer délicatement les brocolis dans une passoire
- Laisser égoutter quelques minutes
- Remuer très délicatement une ou deux fois
- Ne pas presser les brocolis dans l'égouttoir

6.17 <u>La disposition du légume</u>

- Utiliser la plaque adaptée à la salamandre
- Beurrer cette plaque
- Ranger les brocolis par petits bouquets correspondant aux portions de service
- Recouvrir le bouquet de Mornay

6.18 <u>Le glaçage</u>

- Allumer la salamandre et obtenir la chaleur maximale
- Passer les bouquets à la salamandre
- Glacer rapidement
- Glacer uniformément

6.19 <u>La conservation</u>

- Conserver dans la plaque adaptée à la table-chaude
- Ne pas prolonger la cuisson
- Badigeonner avec un peu de beurre
- Surveiller pour éviter un dessèchement

	+	-
7.0 <u>Présentation</u>		
7.20 <u>Le choix du couvert</u>	3.0	3.0
- L'utilisation d'un ravier - Le ravier sera propre et sans brisure - L'utilisation d'une assiette à entremets - L'assiette sera propre et sans brisure		
7.21 <u>Le service</u>	3.0	3.0
- Utiliser une spatule - Poser le bouquet dans le sens qui convient - Ne pas laisser la sauce s'écouler dans le plat - Enlever les coulisses sur les rebords s'il y a lieu		
7.22 <u>La décoration</u>	3.0	3.0
- L'utilisation du papier dentelle - Le centrage du papier dentelle - La couleur franche du brocoli - Le gratinage uniforme		
7.23 <u>Le contrôle des portions</u>	3.0	3.0
- Le respect des directives - Le choix de la spatule de service - L'uniformité des portions - L'absence de perte au service		
8.0 <u>Evaluation du produit final</u>		
8.24 <u>L'apparence au service</u>	3.0	3.0
- Le vert du brocoli est très franc - La sauce nappe bien - Le gratinage est doré - La présentation est impeccable		
8.25 <u>La température au service</u>	3.0	3.0
- Le bouquet est chaud - La tige est chaude - Le ravier est chaud - L'assiette est chaude		
8.26 <u>Le goût et l'onctuosité</u>	3.0	3.0
- Le brocoli est légèrement salé - La sauce est bien assaisonnée - Le goût du fromage est en évidence - La sauce est moelleuse et sans grumeau		

	+	-
8.27 La texture	3.0	3.0
9.28 Le temps de confection	2.0	2.0
10.29 La propreté personnelle	2.5	2.5
10.30 La propreté de l'équipement	2.5	2.5
10.31 Le nettoyage du poste de travail	2.5	2.5
10.32 La manipulation sécuritaire de l'équipement et des aliments	2.5	2.5

8.27 <u>La texture</u> — 3.0 | 3.0

- Le bouquet a conservé sa forme
- Le bouquet est tendre
- La tige est tendre
- La sauce dénote de la consistance

9.0 <u>Temps de confection</u>

9.28 <u>Le temps de confection</u> — 2.0 | 2.0

- Pas plus de 30 minutes que le temps requis
- Pas plus de 20 minutes que le temps requis
- Pas plus de dix minutes que le temps requis
- Selon le temps requis

10.0 <u>Propreté et sécurité</u>

10.29 <u>La propreté personnelle</u> — 2.5 | 2.5

- Le lavage des mains s'effectue avant le travail et au besoin
- Les ongles sont courts et propres
- Les uniformes sont sans tache
- Les souliers sont très blancs

10.30 <u>La propreté de l'équipement</u> — 2.5 | 2.5

- Il n'y a pas de cerne dans les casseroles
- La sauteuse est essuyée avant usage
- Les cuillères sont propres
- Les perforations de l'égouttoir ou du tamis sont propres

10.31 <u>Le nettoyage du poste de travail</u> — 2.5 | 2.5

- Le lavage adéquat des tables après usage
- Le lavage adéquat des planches de travail après usage
- Le lavage adéquat de l'équipement après usage
- Le balayage et/ou le lavage du plancher à la fin du travail (si nécessaire)

10.32 <u>La manipulation sécuritaire de l'équipement et des aliments</u> — 2.5 | 2.5

- Aucun aliment glissant n'est laissé sur le plancher
- Les couteaux sont utilisés selon les règles
- Les normes de sécurité concernant l'utilisation des poêles au gaz et/ou électriques sont respectées
- Il n'y a pas de bruits exagérés lors de la manipulation de l'équipement

+	-

10.33 La fermeture des éléments chauffants

	+	-
	2.5	2.5
- La fermeture ne s'effectue pas plus de trois minutes après la fin de l'utilisation		
- La fermeture ne s'effectue pas plus de deux minutes après la fin de l'utilisation		
- La fermeture ne s'effectue pas plus d'une minute après la fin de l'utilisation		
- La fermeture s'effectue dès la fin de l'utilisation		
TOTAUX		
SOMME DES TOTAUX		

$$\left(\frac{\text{SOMME DE LA COLONNE POSITIVE}}{\text{Somme de la colonne positive} + \text{Somme de la colonne négative}} \right) \times 100 = \quad \%$$

PCS 25*

CONSOMME BRUNOISE

PCS 25*

CONSOMME BRUNOISE

	+	-
1.0 Mise en place		
1.1 La rédaction du bon de commande	1.5	1.5
- Les dates de commande et de livraison figurent sur le bon de commande - Les aliments nécessaires sont mentionnés - Les quantités requises sont déterminées - Le bon de commande est signé par l'étudiant		
1.2 La disposition des aliments	1.5	1.5
- Les aliments sont déposés à l'endroit approprié - Les aliments sont déposés selon leur ordre d'utilisation - Les aliments requis sont à la portée de la main - Les aliments sont étalés et non entassés		
1.3 La disposition de l'équipement	1.5	1.5
- L'équipement est placé au bon endroit - L'équipement est facilement accessible - L'équipement requis est réduit au minimum - L'équipement est étalé et non entassé		
1.4 La qualité des aliments utilisés	1.5	1.5
- Le choix des aliments s'effectue en fonction de leur utilisation - L'état des aliments est vérifié lors de l'utilisation - La température des aliments est vérifiée lors de l'utilisation - L'équilibre entre la qualité et le coût des aliments est contrôlé		
1.5 L'utilisation de l'espace	1.5	1.5
- Une superficie minimale est utilisée - L'étudiant évite les pas inutiles - Chaque geste de l'étudiant favorise la progression dans le travail - L'étudiant possède le sens de l'orientation		
2.0 Mesure des ingrédients		
2.6 L'utilisation des outils de mesure	8.0	8.0
- Toutes les masses furent pesées - Tous les volumes furent mesurés - Le degré de précision obtenu rejoint les normes - Le temps requis pour effectuer les mesures rejoint les normes		

	+	-
3.0 Préparations préliminaires des aliments		
3.7 Préparations des légumes	1.5	1.5
- Parer les légumes		
- Faire baigner les légumes "terreux" dans l'eau froide		
- Peler correctement les légumes		
- Egoutter les légumes		
3.8 La coupe des légumes	1.5	1.5
- Le choix de la coupe appropriée		
- La régularité de la forme		
- La régularité de la grosseur		
- L'absence de perte		
3.9 La manipulation des couteaux	1.5	1.5
- Maintenir le couteau fermement		
- Effectuer le mouvement de scie pour la coupe de la brunoise		
- Travailler avec les doigts légèrement recourbés vers l'intérieur		
- Exécuter des gestes rapides		
3.10 La préparation du fond	1.5	1.5
- Le concassage des os à la grosseur requise		
- Le mouillement des os à l'eau froide		
- Le blanchiment des os		
- Le rinçage des os		
3.11 Le parage de la viande à hacher	1.5	1.5
- Choisir le morceau de viande approprié		
- Enlever toutes les membranes		
- Enlever le surplus de gras		
- Enlever les parties trop mûres		
4.0 Préparations pour la cuisson		
4.12 L'ouverture de la source de chaleur au moment opportun	2.5	2.5
- Le temps écoulé entre l'ouverture de la source de chaleur et son utilisation		
- L'obtention de la température requise au moment opportun		
- Le temps nécessaire pour l'obtention de la bonne température		
- Le maintien d'une chaleur régulière		
4.13 La confection du fond	2.5	2.5
- L'addition d'une mirepoix		
- L'addition d'un bouquet garni		
- Le mouillement à l'eau froide		
- La quantité des assaisonnements nécessaires		

	+	-
4.14 <u>La préparation de la clarification</u>	2.5	2.5
- Mélanger la viande hachée avec les blancs - Ajouter les légumes et les assaisonnements - Ajouter de la glace concassée - Ajouter des feuilles de céleri et bien brasser		
5.0 <u>Cuisson</u>		
5.15 <u>La cuisson du fond</u>	2.0	2.0
- Maintenir une température régulière - Obtenir une faible ébullition - Cuire durant au moins quatre heures - Vérifier l'assaisonnement et passer à l'étamine		
5.16 <u>La cuisson de la brunoise</u>	2.0	2.0
- Cuire à l'eau salée - Ajouter les légumes dans l'eau bouillante - Maintenir une ébullition constante - Cuire séparément les légumes nécessitant des temps de cuisson différents		
5.17 <u>La cuisson du consommé</u>	2.0	2.0
- Mouiller la clarification avec un fond froid - Ajouter des rondelles d'oignons brûlés - Obtenir lentement le point d'ébullition en remuant constamment - Dès les premiers signes d'ébullition, maintenir le frémissement pendant une heure et demie		
5.18 <u>La vérification de l'assaisonnement</u>	2.0	2.0
- Vérifier à la mi-cuisson - Ajouter les assaisonnements requis - Terminer la cuisson avant de réassaisonner - Regoûter à la fin de la cuisson		
5.19 <u>La qualité de la cuisson</u>	2.0	2.0
- Le frémissement demeure constant - La viande et les légumes se maintiennent à la surface - Le consommé est ambré - La brunoise est légèrement croustillante		

	+	-
5.20 Le temps de cuisson	2.0	2.0
- Obtenir rapidement le point d'ébullition pour le fond, après le mouillement des os - Obtenir lentement le frémissement après le mouillement de la clarification - Cuire le fond durant au moins quatre heures - Cuire le consommé durant au moins une heure et demie		
6.0 Traitements après cuisson		
6.21 Le passage du consommé	4.0	4.0
- Ne pas remuer à la surface - Passer par le robinet de la casserole - Passer dans une étamine - Filtrer avec un linge humide		
6.22 La conservation des aliments	4.0	4.0
- Conserver le consommé au bain-marie - Conserver la brunoise dans un autre bain-marie - Ajouter la garniture dans le bol à consommé au moment du service - Enlever le surplus de gras avant le service		
7.0 Présentation		
7.23 Le choix du couvert	3.0	3.0
- L'utilisation du bol à consommé - Le bol est propre et sans brisure - L'utilisation de l'assiette appropriée - L'assiette doit être propre et sans brisure		
7.24 Le transvasement	3.0	3.0
- Remuer avant chaque transvasement - Utiliser la louche appropriée - Ne laisser aucune coulisse sur le bol et/ou dans l'assiette - Exécuter un transvasement uniforme et rapide		
7.25 La décoration	3.0	3.0
- L'utilisation du papier dentelle - Le centrage du papier dentelle - La présence de la garniture - La variation des couleurs de la garniture		

	+	-
7.26 Le contrôle des portions - Le respect des directives - Le choix de la louche requise - L'uniformité de la quantité de garniture - L'uniformité des portions	3.0	3.0
8.0 Evaluation du produit final		
8.27 L'apparence au service - La couleur doit être ambrée - La limpidité doit être parfaite - La garniture est en évidence - Aucune goutte de potage n'apparaît dans l'assiette	3.0	3.0
8.28 La température au service - Le potage doit être très chaud - Le bol doit être chaud - L'assiette doit être chaude - La garniture doit être chaude avant d'être déposée dans le bol	3.0	3.0
8.29 La qualité de la cuisson - La garniture doit être légèrement croustillante - Aucun aliment n'a collé à la casserole - Aucun aliment n'a rôti - Le consommé a absorbé les éléments nutritifs lors de la clarification	3.0	3.0
8.30 Le goût - Le consommé ne goûte pas le brûlé - Le consommé a beaucoup de bouquet - Le consommé est corsé - L'assaisonnement est équilibré	3.0	3.0

	+	-
9.0 <u>Temps de confection</u>		
9.31 <u>Le temps de confection</u>	12.0	12.0
- Pas plus de 30 minutes que le temps requis - Pas plus de 20 minutes que le temps requis - Pas plus de dix minutes que le temps requis - Selon le temps requis		
10.0 <u>Propreté et sécurité</u>		
10.32 <u>La propreté personnelle</u>	2.5	2.5
- Le lavage des mains s'effectue avant le travail et au besoin - Les ongles sont courts et propres - Les uniformes sont sans tache - Les souliers sont très blancs		
10.33 <u>La propreté de l'équipement</u>	2.5	2.5
- Il n'y a pas de cerne dans les casseroles - Le hachoir est nettoyé au complet - La grille du hachoir est impeccable - Les tiges du fouet sont parfaitement lisses		
10.34 <u>Le nettoyage du poste de travail</u>	2.5	2.5
- Le lavage adéquat des tables après usage - Le lavage adéquat des planches de travail après usage - Le lavage adéquat de l'équipement après usage - Le balayage et/ou le lavage du plancher à la fin du travail (si nécessaire)		
10.35 <u>La manipulation sécuritaire de l'équipement et des aliments</u>	2.5	2.5
- Aucun aliment glissant n'est laissé sur le plancher - Les couteaux sont utilisés selon les règles - Les normes de sécurité concernant l'utilisation des poêles au gaz et/ou électriques sont respectées - Il n'y a pas de bruits exagérés lors de la manipulation de l'équipement		

	+	-
10.36 <u>La fermeture des éléments chauffants</u>	2.5	2.5
- La fermeture ne s'effectue pas plus de trois minutes après la fin de l'utilisation		
- La fermeture ne s'effectue pas plus de deux minutes après la fin de l'utilisation		
- La fermeture ne s'effectue pas plus d'une minute après la fin de l'utilisation		
- La fermeture s'effectue dès la fin de l'utilisation		
TOTAUX		
SOMME DES TOTAUX		

$$\left(\frac{\text{SOMME DE LA COLONNE POSITIVE}}{\text{Somme de la colonne positive} + \text{Somme de la colonne négative}} \right) \times 100 = \quad \%$$

PCS 26*

BROCHETTE DE FILET MIGNON SUR RIZ PILAW

PCS 26*

BROCHETTE DE FILET MIGNON SUR RIZ PILAW

	+	-
1.0 Mise en place		
1.1 La rédaction du bon de commande	1.5	1.5
- Les dates de commande et de livraison figurent sur le bon de commande		
- Les aliments nécessaires sont mentionnés		
- Les quantités requises sont déterminées		
- Le bon de commande est signé par l'étudiant		
1.2 La disposition des aliments	1.5	1.5
- Les aliments sont déposés à l'endroit approprié		
- Les aliments sont déposés selon leur ordre d'utilisation		
- Les aliments requis sont à la portée de la main		
- Les aliments sont étalés et non entassés		
1.3 La disposition de l'équipement	1.5	1.5
- L'équipement est placé au bon endroit		
- L'équipement est facilement accessible		
- L'équipement requis est réduit au minimum		
- L'équipement est étalé et non entassé		
1.4 La qualité des aliments utilisés	1.5	1.5
- Le choix des aliments s'effectue en fonction de leur utilisation		
- L'état des aliments est vérifié lors de l'utilisation		
- La température des aliments est vérifiée lors de l'utilisation		
- L'équilibre entre la qualité et le coût des aliments est contrôlé		
1.5 L'utilisation de l'espace	1.5	1.5
- Une superficie minimale est utilisée		
- L'étudiant évite les pas inutiles		
- Chaque geste de l'étudiant favorise la progression dans le travail		
- L'étudiant possède le sens de l'orientation		
2.0 Mesure des ingrédients		
2.6 L'utilisation des outils de mesure	8.0	8.0
- Toutes les masses furent pesées		
- Tous les volumes furent mesurés		
- Le degré de précision obtenu rejoint les normes		
- Le temps requis pour effectuer les mesures rejoint les normes		

	+	-
3.0 <u>Préparations préliminaires des aliments</u>		
3.7 <u>Le choix et la coupe de la pièce de viande</u>	2.0	2.0
- L'utilisation des queues de filet - Le parage des queues de filet - La coupe en cubes réguliers - La pesanteur des cubes (environ 40 grammes)		
3.8 <u>Le lavage et le parage des légumes</u>	2.0	2.0
- Faire baigner les champignons dans l'eau froide - Les frotter un à un - Laver les tomates et les piments - Peler correctement les oignons		
3.9 <u>La coupe des aliments</u>	2.0	2.0
- Couper la tige des champignons - Enlever le pédoncule des tomates - Vider le piment - Couper le bacon, les tomates, les oignons et les piments en cubes uniformes		
3.10 <u>La manipulation des couteaux</u>	2.0	2.0
- Maintenir le couteau fermement - Effectuer le mouvement de scie pour la coupe des cubes - Travailler avec les doigts légèrement recourbés vers l'intérieur - Exécuter des gestes rapides		
4.0 <u>Préparations pour la cuisson</u>		
4.11 <u>L'ouverture de la source de chaleur au moment opportun</u>	2.0	2.0
- Le temps écoulé entre l'ouverture de la source de chaleur et son utilisation - L'obtention de la température requise au moment opportun - Le temps nécessaire pour l'obtention de la bonne température - Le maintien d'une chaleur régulière		
4.12 <u>La préparation du riz pilaw</u>	2.0	2.0
- Hacher les oignons très fin - Laver le riz à l'eau chaude - Préparer un bouquet garni - Choisir le fond approprié au mouillement		

	+	-
4.13 <u>La préparation de la brochette</u>	2.0	2.0
- Enfiler les têtes de champignon et les morceaux de tomate - Ajouter les morceaux d'oignons et de piments blanchis - Ajouter les morceaux de bacon et les cubes de viande - Répéter la séquence et terminer par la séquence inverse		
4.14 <u>L'assaisonnement des aliments</u>	2 0	2.0
- Assaisonner et/ou mariner la viande - Assaisonner la brochette uniformément - Utiliser les assaisonnements de base - Ajouter les assaisonnements spécifiques		
5.0 <u>Cuisson</u>		
5.15 <u>La cuisson du riz</u>	3.0	3.0
- Faire revenir les oignons dans le beurre - Ajouter le riz, mouiller correctement et assaisonner - Porter à ébullition et couvrir - Cuire pendant 18 minutes au four brûlant		
5.16 <u>La cuisson des brochettes</u>	3.0	3.0
- Saisir les brochettes à feu vif - Réduire la température légèrement - Saisir sur toutes les faces - Cuire chaque face uniformément		
5.17 <u>Le degré de cuisson obtenu pour la brochette</u>	3.0	3.0
- Les tomates ne sont pas brisées - Les autres légumes sont cuits et croustillants - La cuisson de la viande est faite selon la demande - Le riz est croustillant		
5.18 <u>Le temps de cuisson</u>	3.0	3.0
- Saisir vivement la brochette - Blanchir rapidement les légumes mentionnés - Obtenir l'ébullition rapide pour le riz - Cuire le riz pendant environ 18 minutes		
6.0 <u>Traitements après cuisson</u>		
6.19 <u>Transvaser le riz</u>	4.0	4.0
- Verser le riz dans la plaque d'un seul mouvement - Vérifier l'assaisonnement - Ajouter quelques mottes de beurre - Remuer délicatement avec la fourchette à rôti		

	+	-
6.20 <u>La conservation du riz</u>	4.0	4.0
- Conserver le riz à une chaleur humide - Remuer le riz occasionnellement - Couvrir d'un papier ciré - Conserver à une chaleur moyenne		
7.0 <u>Présentation</u>		
7.21 <u>Le choix du couvert</u>	3.0	3.0
- L'utilisation d'une assiette ovale - L'assiette sera propre et sans brisure - L'assiette sera chaude - La surface de l'assiette doit convenir à la longueur de la brochette		
7.22 <u>Le contrôle des portions</u>	3.0	3.0
- La quantité de riz - La grosseur des cubes de légumes - Le nombre de cubes de légumes - La quantité de viande		
7.23 <u>Le transvasement</u>	3.0	3.0
- Utiliser une cuillère à bec pour déposer le riz - Etendre le riz - Retirer la brochette lorsque la viande est posée sur le riz - Centrer la brochette		
7.24 <u>La décoration</u>	3.0	3.0
- La couleur du riz - Le rissolage des cubes - L'alternance des couleurs des légumes - La présence d'un bouquet de persil		
8.0 <u>Evaluation du produit final</u>		
8.25 <u>L'apparence au service</u>	3.0	3.0
- Le persil doit être très frais - Les légumes sont fermes - La couleur du riz est légèrement beige - L'agencement des couleurs est apparent		
8.26 <u>La température au service</u>	3.0	3.0
- Les légumes sont très chauds - La viande est très chaude - Le riz est très chaud - L'assiette est très chaude		

	+	-
8.27 <u>La qualité de la cuisson</u> - Les tomates sont fermes - Le riz est croustillant - La viande est cuite suivant la demande - Les légumes sont croustillants	3.0	3.0
8.28 <u>Le goût</u> - La viande est corsée - La viande est bien assaisonnée - Chaque légume a conservé son goût propre - Le riz est bien assaisonné et possède le goût du fond	3.0	3.0
9.0 <u>Temps de confection</u>		
9.29 <u>Le temps de confection</u> - Pas plus de 30 minutes que le temps requis - Pas plus de 20 minutes que le temps requis - Pas plus de dix minutes que le temps requis - Selon le temps requis	12.0	12.0
10.0 <u>Propreté et sécurité</u>		
10.30 <u>La propreté personnelle</u> - Le lavage des mains s'effectue avant le travail et au besoin - Les ongles sont courts et propres - Les uniformes sont sans tache - Les souliers sont très blancs	2.5	2.5
10.31 <u>La propreté de l'équipement</u> - La poêle est essuyée avant usage - Il n'y a pas de cerne dans les casseroles - Les cuillères sont propres - Les couteaux sont essuyés avant usage	2.5	2.5
10.32 <u>Le nettoyage du poste de travail</u> - Le lavage adéquat des tables après usage - Le lavage adéquat des planches de travail après usage - Le lavage adéquat de l'équipement après usage - Le balayage et/ou le lavage du plancher à la fin du travail (si nécessaire)	2.5	2.5
10.33 <u>La manipulation sécuritaire de l'équipement et des aliments</u> - Aucun aliment glissant n'est laissé sur le plancher - Les couteaux sont utilisés selon les règles - Les normes de sécurité concernant l'utilisation des poêles au gaz et/ou électriques sont respectées - Il n'y a pas de bruits exagérés lors de la manipulation de l'équipement	2.5	2.5

+	−
2.5	2.5

10.34 <u>La fermeture des éléments chauffants</u>

- La fermeture ne s'effectue pas plus de trois minutes après la fin de l'utilisation
- La fermeture ne s'effectue pas plus de deux minutes après la fin de l'utilisation
- La fermeture ne s'effectue pas plus d'une minute après la fin de l'utilisation
- La fermeture s'effectue dès la fin de l'utilisation

	+	−
TOTAUX		
SOMME DES TOTAUX		

$$\left(\frac{\text{SOMME DE LA COLONNE POSITIVE}}{\text{Somme de la colonne positive} + \text{Somme de la colonne négative}} \right) \times 100 = \quad \%$$

PCS 27*

GATEAU ST-HONORE

PCS 27*

GATEAU ST-HONORE

	+	-
1.0 Mise en place		
1.1 La rédaction du bon de commande	1.5	1.5
- Les dates de commande et de livraison figurent sur le bon de commande - Les aliments nécessaires sont mentionnés - Les quantités requises sont déterminées - Le bon de commande est signé par l'étudiant		
1.2 La disposition des aliments	1.5	1.5
- Les aliments sont déposés à l'endroit approprié - Les aliments sont déposés selon leur ordre d'utilisation - Les aliments requis sont à la portée de la main - Les aliments sont étalés et non entassés		
1.3 La disposition de l'équipement	1.5	1.5
- L'équipement est placé au bon endroit - L'équipement est facilement accessible - L'équipement requis est réduit au minimum - L'équipement est étalé et non entassé		
1.4 La qualité des aliments utilisés	1.5	1.5
- Le choix des aliments s'effectue en fonction de leur utilisation - L'état des aliments est vérifié lors de l'utilisation - La température des aliments est vérifiée lors de l'utilisation - L'équilibre entre la qualité et le coût des aliments est contrôlé		
1.5 L'utilisation de l'espace	1.5	1.5
- Une superficie minimale est utilisée - L'étudiant évite les pas inutiles - Chaque geste de l'étudiant favorise la progression dans le travail - L'étudiant possède le sens de l'orientation		
2.0 Mesure des ingrédients		
2.6 L'utilisation des outils de mesure	8.0	8.0
- Toutes les masses furent pesées - Tous les volumes furent mesurés - Le degré de précision obtenu rejoint les normes - Le temps requis pour effectuer les mesures rejoint les normes		

	+	-
3.0 Préparations préliminaires des aliments		
3.7 Le tamisage	1.5	1.5
- L'utilisation du tamis approprié - Le choix de la bonne grandeur de tamis - La souplesse du tamisage - Le tamisage dans un grand contenant		
3.8 Le sablage des ingrédients	1.5	1.5
- Sabler, en premier lieu, la farine et le sel - Sabler ce premier mélange avec le gras - Observer la délicatesse du sablage - Vérifier la finesse du grain de pâte		
3.9 La confection de la pâte	1.5	1.5
- Faire une fontaine - Incorporer les trois quarts de l'eau demandée - Mélanger délicatement - Compléter le mouillement si nécessaire		
3.10 La conservation de la pâte	1.5	1.5
- Poser la pâte dans une lèchefrite farinée - Saupoudrer de farine le dessus du pâton - Couvrir le pâton d'un linge humide - Conserver la pâte au froid		
3.11 Préparation de la crème chantilly	1.5	1.5
- Fouetter vigoureusement la crème - Utiliser un cul-pull de bonne dimension - Ajouter progressivement le sucre en poudre tamisé et la vanille - Vérifier le volume final de la crème et sa consistance		
4.0 Préparations préliminaires pour la cuisson		
4.12 L'ouverture de la source de chaleur au moment opportun	2.0	2.0
- Le temps écoulé entre l'ouverture de la source de chaleur et son utilisation - L'obtention de la température requise au moment opportun - Le temps nécessaire pour l'obtention de la bonne température - Le maintien d'une chaleur vive		
4.13 Abaisser la pâte	2.0	2.0
- Fariner la table uniformément - Utiliser la juste fraction du pâton - Abaisser de façon circulaire - Obtenir une abaisse d'une épaisseur uniforme		

	+	-
4.14 <u>Le découpage de l'abaisse</u>	2.0	2.0
- Utiliser un moule à génoise comme modèle - Couper à l'aide du couteau d'office - Piquer uniformément le fond - Poser le fond dans une lèchefrite		
4.15 <u>La préparation de la crème pâtissière</u>	2.0	2.0
- Vérifier l'homogénéité du premier mélange - Chauffer rapidement le liquide - Ne pas utiliser d'ustensiles en aluminium - Utiliser un fouet très flexible		
5.0 <u>Cuisson</u>		
5.16 <u>La confection de la crème pâtissière</u>	1.5	1.5
- Ajouter la liaison d'un seul coup - Fouetter vigoureusement dans un mouvement en "huit" - Obtenir quelques bouillons et retirer - Refroidir au bain-marie avec papier beurré		
5.17 <u>La vérification du goût de la crème</u>	1.5	1.5
- Goûter à la fin de cuisson - Ajouter l'essence requise - Bien remuer en forme de "huit" - Revérifier le goût		
5.18 <u>La cuisson de l'abaisse</u>	1.5	1.5
- Commencer la cuisson dans un four très chaud - Diminuer légèrement la température dès que l'abaisse est saisie - Contrôler la force des deux éléments - Retirer du four dès que le dessus est doré uniformément		
5.19 <u>La confection de la pâte à chou</u>	1.5	1.5
- Ajouter d'un seul coup la farine au liquide et au gras fondu - Remuer énergiquement - Cuire jusqu'à ce que le surplus de liquide se soit évaporé - Ajouter les oeufs un à un hors du feu et en remuant énergiquement		
5.20 <u>La cuisson des choux</u>	1.5	1.5
- Poser la pâte sur une lèchefrite huilée à l'aide d'un sac et d'une douille unie, #9 - Façonner douze choux uniformes de 3 à 4 cm de diamètre chacun - Dorer et cuire à four très vif pendant environ dix minutes - Diminuer la température pour cuire l'intérieur		

	+	-
5.21 <u>La cuisson du caramel</u>	1.5	1.5
- Mélanger tous les ingrédients dans une casserole - Cuire jusqu'au degré "caramel" - Arrêter brusquement la cuisson - Passer le fond des choux et les fixer sur l'abaisse		
5.22 <u>Le degré de cuisson obtenu</u>	1.5	1.5
- L'émulsion de la crème est stable - L'abaisse est bien dorée - Les choux sont dorés - L'intérieur des choux est cuit		
5.23 <u>Le temps de cuisson</u>	1.5	1.5
- L'abaisse a cuit très rapidement - La liaison de la crème pâtissière s'est effectuée rapidement - Les choux ont gonflé rapidement - Le degré de cuisson "caramel" a été obtenu rapidement		
6.0 <u>Traitements après cuisson</u>		
6.24 <u>Le remplissage des choux</u>	4.0	4.0
- Utiliser une douille unie, #3 ou #4 - Perforer le rebord de chaque chou - Remplir au trois quarts chaque chou - Perforer le rebord intérieur du chou		
6.25 <u>Le montage du gâteau</u>	4.0	4.0
- Recouvrir le centre de crème pâtissière - Déposer au centre deux à trois petits choux - Dresser de la crème chantilly - Etendre des fils en sucre		
7.0 <u>Présentation</u>		
7.26 <u>La présentation et décoration</u>	6.0	6.0
- Présenter sur un support pivotant - Décorer de jet de chantilly entre chaque chou - Décorer de chantilly dans la couronne - Parfaire le décor avec la chantilly		
7.27 <u>Le transvasement</u>	6.0	6.0
- Découper en huit portions égales - Sectionner les portions au fur et à mesure de la demande - Utiliser une spatule triangulaire - Eviter que la portion ne se morcelle		

	+	-
8.0 Evaluation du produit final		
8.28 L'apparence au service	2.5	2.5
- Les fils en sucre sont très fins - La chantilly est ferme - La pâtissière est ferme - Le tout est très harmonieux		
8.29 La température au service	2.5	2.5
- Le support est froid - La crème chantilly est froide - La crème pâtissière est froide - Les fils en sucre sont tempérés ou frais		
8.30 La qualité de la cuisson	2.5	2.5
- L'abaisse est feuilletée - Les choux sont bien gonflés - Les choux sont dorés - Le caramel est d'un beau brun		
8.31 L'onctuosité de la pâtissière et de la chantilly	2.5	2.5
- La pâtissière est moyenne - La pâtissière n'adhère pas au palais - La chantilly est ferme - La chantilly n'a pas de grumeau		
8.32 Le goût et la texture	2.5	2.5
- Les crèmes sont aromatisées à point - Les choux sont légers - L'abaisse est feuilletée - Le sucre "caramel" est ferme et n'est pas amer		
9.0 Temps de confection		
9.33 Le temps de confection	12.0	12.0
- Pas plus de 30 minutes que le temps requis - Pas plus de 20 minutes que le temps requis - Pas plus de dix minutes que le temps requis - Selon le temps requis		
10.0 Propreté et sécurité		
10.34 La propreté personnelle	2.5	2.5
- Le lavage des mains s'effectue avant le travail et au besoin - Les ongles sont courts et propres - Les uniformes sont sans tache - Les souliers sont très blancs		

	+	−
10.35 <u>La propreté de l'équipement</u> - Il n'y a pas de cerne dans l'assiette à tarte - Les couteaux sont propres - La spatule est propre - Le rouleau à pâte est propre	2.5	2.5
10.36 <u>Le nettoyage du poste de travail</u> - Le lavage adéquat des tables après usage - Le lavage adéquat des planches de travail après usage - Le lavage adéquat de l'équipement après usage - Le balayage et/ou le lavage du plancher à la fin du travail (si nécessaire)	2.5	2.5
10.37 <u>La manipulation sécuritaire de l'équipement et des aliments</u> - Aucun aliment glissant n'est laissé sur le plancher - Les couteaux sont utilisés selon les règles - Les normes de sécurité concernant l'utilisation des poêles au gaz et/ou électriques sont respectées - Il n'y a pas de bruits exagérés lors de la manipulation de l'équipement	2.5	2.5
10.38 <u>La fermeture des éléments chauffants</u> - La fermeture ne s'effectue pas plus de trois minutes après la fin de l'utilisation - La fermeture de s'effectue pas plus de deux minutes après la fin de l'utilisation - La fermeture ne s'effectue pas plus d'une minute après la fin de l'utilisation - La fermeture s'effectue dès la fin de l'utilisation	2.5	2.5
TOTAUX		
SOMME DES TOTAUX		

$$\left(\frac{\text{SOMME DE LA COLONNE POSITIVE}}{\text{Somme de la colonne positive} + \text{Somme de la colonne négative}} \right) \times 100 = \%$$

Glossaire

Comportement observable: Tout geste ou situation perceptible, par un tiers, et s'inscrivant dans la logique du processus de confection d'une préparation culinaire.

Cuisine professionnelle: Secteur d'enseignement destiné à la formation des jeunes cuisiniers pour les restaurants, hôtels et salles à manger.

Enseignement pratique: Enseignement dont les activités d'apprentissage requièrent l'utilisation de matières premières comestibles.

Habileté manuelle: Facilité à accomplir un ou plusieurs gestes de façon aisée et précise.

Module: Unité administrative du programme d'alimentation présentant les éléments de contenu sujets aux apprentissages de l'étudiant.

PCS: Préparation culinaire synthèse

Préparation culinaire: Ensemble de transformations d'aliments qui, insérées dans un processus de confection, produiront un "mets" consommable.

Préparation culinaire synthèse: Préparation culinaire représentative d'un ou de plusieurs modules et qui englobe un ensemble de préparations culinaires élémentaires.

Processus de confection: L'ensemble des étapes à respecter lors de la confection d'une préparation culinaire.

Sous-unités d'apprentissage: Indices observables et mesurables qui permettent de vérifier le niveau de maîtrise d'une unité d'apprentissage; ce sont les volets sous-jacents à l'unité d'apprentissage.

Travaux pratiques: Activités d'apprentissage qui font appel à une manipulation d'aliments et d'équipements.

Unité d'apprentissage: Chacun des éléments requis par le processus de confection pour l'obtention d'une préparation culinaire; fraction de l'apprentissage global à effectuer.

Références

ALBRIGHT, L (1978). Assessing Vocational Skill Development. Introductor's Guide 6, Illinois University, Bureau of Educational research.

BAKER, Eva, L (1974). Beyond objectives: Domain-Rerefenced Test and Instructional improvment. Educational Technology, 14, 10-16.

BORMUTH, John (1970). On the theory of Achievement Test Items. Chicago: University Press.

DE BAL, R., DE LANDSHEERE, G. PAQUAY-BECKERS, P. (1976). Construire des échelles d'évaluation descriptives. Bruxelles: Ministère de l'éducation nationale et de la culture française.

DE LANDSHEERE, Gilbert (1976). Evaluation continue et examens. Bruxelles: Editions Labor.

DE LANDSHEERE, Gilbert (1979). L'évaluation, partie intégrante de l'apprentissage. Vie pédagogique, vol 5, décembre, 21-28.

DIRECTION GENERALE DU DEVELOPPEMENT PEDAGOGIQUE (1977). Annuaire 02: Alimentation. Québec: Editeur officiel du Québec.

ERICKSON, R.C., NENTLING, T.L. (1976). Planning the Test, Mesuring Student Growth. Boston, Allyn and Bacon.

HAMILTON, I.B. et al (1977). Professional Teacher Education Module Series Asses Student Performance: Skills. Ohio State University.

HIVELY, Wells, et collaborateurs (1973). Domain - Referenced Curriculum Evaluation. Monographe series in evaluation. Los Angeles: University of California.

JOHNSON, C.E. (1977). A Comparative Analyse of Three Basic Designs for Competency Validation. Geogie: Annuel meeting of the Georgia educational research association.

LATULIPPE, J. (1976). Menus et recettes standardisées pour table d'hôte de restaurant et d'hôtel. Sherbrooke: Presses de la Commission scolaire régionale de l'Estrie.

LATULIPPE, J. (1978). Menus à la carte et recettes standardisées pour salle à manger. Sherbrooke: Presses de la Commission scolaire régionale de l'Estrie.

LATULIPPE, J. (1980). Le développement d'un outil d'évaluation formative pour les travaux pratiques en cuisine professionnelle. Mémoire de maîtrise, Université de Sherbrooke.

MONTAGNE, Prosper (1967). Le Nouveau Larousse Gastronomique. Paris: Librairie Larousse.

RACINE, Serge (1977). Un modèle de mesure formative reliée à un domaine. Thèse de doctorat, Université de Montréal.

SCRIVEN, M. (1967). The Methodology of Evaluation, Perspectives of Curriculum Evaluation. Chicago: Rand Mac Nally.

TIEMANN, Philip, W. (1977). Conceptual Objectives for Domain - Referenced Evaluation. Educational Technology, May, 22-31.